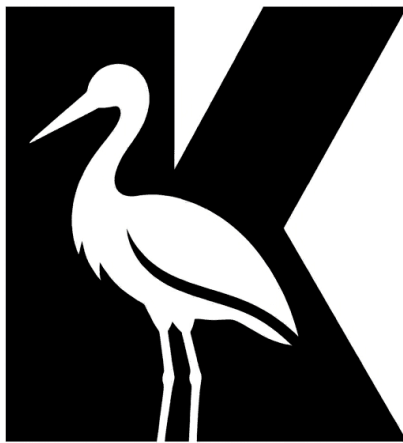
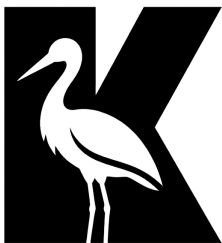


SPEISEKARTE



Wichälller AG
Restaurant Kunsthof
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

www.restaurantkunsthof.ch



APERITIF mit Alkohol

Sarti Rosa Spritz, Apérol Spritz, Hugo	10.5-14% Vol. / je	12.50
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.00
Campari, Martini bianco/rosso, Ramazotti, Averna, Cynar		7.00
mit Zusatz Orange oder Soda	25-30% Vol. / 4cl	8.50

APERITIF ohne Alkohol

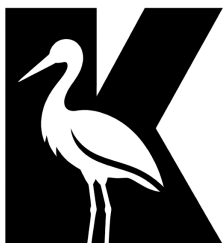
San Bitter Spritz, Crodino Spritz		9.50
Pierre Zéro Sparkling Chardonnay, Pierre Chavin, Frankreich	2dl Flasche	16.50

TAFELGETRÄNKE

Hausgemachter Eistee	5dl	4.50
Eptinger Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.5dl	4.90
	5dl	7.00
	1l	11.00
Elmer Citro, Fanta, Apfelschorle, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fuse Tea, Rivella rot und blau	3.3dl	4.90
El Tony Mate	3.3dl	6.50
Redbull Dose		6.00
Kinley Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	2dl	4.90
San Bitter, Crodino		6.50
Möhl Apfelmost alkoholfrei trüb	5dl	7.00
Michel Orangen-, Tomaten-, Ananas- & Cranberrysaft	2dl	5.50

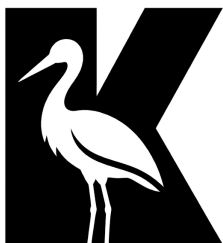
BIER

Schüga Löwengarten offen Ausschank	3dl	4.50
	5dl	6.80
St. Galler Klosterbräu Bügel Amber naturtrüb	3.3dl	6.50
Landbier Bügel Lager naturtrüb	3.3dl	6.50
Schüga Weissner Engel Weizen	5dl	8.50
Schüga alkoholfrei	3.3dl	5.50



VORSPEISEN

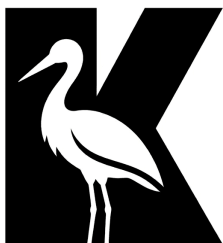
HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE		9.50
fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot		
TOMATENCREMESUPPE MIT MILCH-CAPPUCCINO		12.50
Pesto und Gran Padano-Flûte		
SAISONALER BLATTSALAT		9.50
an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)		
BUNT GEMISCHTER SALAT		11.50
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Randen, Rüeblì & Mais an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)		
NÜSSLISALAT AN FEIGEN VINAIGRETTE & GERÖSTETEN KERNEN		15.00
mit Croûtons, Tomaten und Ei		
zusätzlich mit geräuchtem Hirsch		18.50
GRILLIERTE JAKOBSMUSCHELN AUF TOPINAMBUR PURÉE		21.50
dazu Zitrus Confit und Granny Smith Äpfel		
TUNA TATAKI		23.50
mit Thai Papayasalat und Wasabiglacé		
BEEFSTEAK TATAR	klein	22.50
ausgarniert mit Toast & Butter (mild, mittel oder scharf)	gross	36.50
KUNSTHOF'S TRÜFFELRAVIOLI	klein	22.50
mit Trüffelschaum und frisch gehobeltem Trüffel	gross	38.50



HAUPTSPEISEN

EIERSCHWÄMMLI IM BRICKTEIGKÖRBCHEN (VEGAN)		31.50
auf Kürbis-Gemüse-Linsenragout garniert mit Kürbiskernen und Kürbiskernenöl		
HAUSGEMACHTER 100%-RINDSHAMBURGER (230 GR.)		35.90
mit Cheddar-Käse & Speck, dazu Pommes Frites & Coleslaw-Salat		
SCHWEINS-CORDONBLEU MIT GLARNER BERGKÄSE & BAUERNSCHINKEN		36.90
(ca. 300 Gr.), dazu Pommes Frites & gemischtes Gemüse		
KALBS SCALOPPINE AL LIMONE		39.50
mit hausgemachten Nudeln und Bimi Broccoli		
SCHWEIZER FISCH VOM ZÜRICH-OBERSEE		42.50
auf Safranreisbeet dazu Wasserspinat und Weisswein-Dillsauce, garniert mit Ofen-Cherrytomaten		
HAUSGEMACHTE EGLIFILETS IM BIERTEIG		39.50
mit neuen Kartoffeln, Gemüse & Tartar Sauce		
TAGESFISCH	ca.	39.50
unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft		
TAGES-HIT	ca.	42.50
Informationen erhalten Sie gerne von unserem Service		
STEAKS VOM GRILL mit Thymianjus und Kräuterbutter		
Maispoulardebrust	ca. 200 Gramm	34.50
Rindsfilet Medaillons	ca. 200 Gramm	54.00
Kalbskotelett	ca. 300 Gramm	59.00
Sagyu Beef	ca. 200 Gramm	75.00

serviert mit Pommes Almetes und einer Gemüsevariation oder als
Fitnessteller an hausgemachtem Dressing (Italienisch, Französisch oder Balsamico)



SNACKS

Gemischte Oliven-Schale	6.00
Dreierlei Bruschetta (Tomaten, Oliven mit Crevetten und Rindstatar)	14.50
Antipasti Teller mit gefüllten Paprikas, Tomaten, Oliven, Rohschinken, Sbrinz, Rucola & Grissinis	19.50
Flammkuchen mit Tomaten, Rucola, Balsamico und Zwiebeln	17.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	17.50

FÜR DIE KLEINEN GROSSEN GÄSTE

Portion Pommes Frites	8.00
Hausgemachte Chicken-Nuggets (4 Stück) mit Pommes Frites	14.50
Pasta mit Tomaten- oder Rahmsauce	9.50
Paniertes Schweinschnitzel mit Pasta oder Pommes Frites	16.50
Wienerli mit Brot, Ketchup und/oder Senf	7.00
Räuberteller	0.00

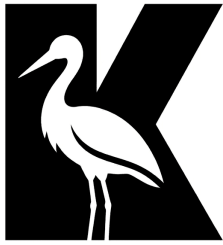
Räuber Hotzenplotz lauert hungrig mit leerem Teller, Besteck und Serviette darauf, Mama und Papa das Essen vom Teller zu räubern!

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Tagesdessert	ca.	12.50
Schoggikuchen garniert		8.50
Rüeblikuchen		7.50
Tages - Parfait (unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft)		10.50
Schoggimousse mit frischen Früchten		12.50
Panna Cotta mit Portwein-Zwetschgen		12.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit marinierten Beeren (eifach für de Gluscht)		6.50
Dessert Variation (3-4 verschiedene Köstlichkeiten)		16.50

SAISONALES

Vermicelles mit ...	
... Meringue und Schlagrahm	9.00
... Coupe Nesselrode (mit Vanille Glace)	12.50



DEKLARATION

Fleisch

Rind

Stuck

Tatar
Hohrückensteak
Filet

Herkunft

Schweiz
Schweiz
Argentinien/Schweiz

Kalb

Kalbsbratwurst
Wiichällerwurst
Kotelett
Scaloppine

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz

Schwein

Speck
Schnitzel
Schinken

Schweiz
Schweiz
Schweiz

Geflügel

Chicken Nuggets
Poulet
Maispoulardebrust

Schweiz
Schweiz
Frankreich

Sagyu

Filet

Dänemark

Hirsch

Entrecote

Österreich

Fleisch kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch

Eglifilet
Tuna
Jakobsmuscheln

Fang Art

Wildfang
Haken und Leinen
Dredgen

Herkunft

Estland/polen
Philippinen
Nordwest Pazifik

Eier

Aus in der Schweiz zugelassener Freilandhaltung

Herkunft

Schweiz

Bäckerei

Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert.
Ausnahmen werden separat deklariert.

Unser Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen & Intoleranzen zur Verfügung.