

Inszenierungen (Käse und Trockenfleisch aus der Vitrine)

Was passt besser zu einem Glas Wein, als knuspriges Brot, reifer Käse und Trockenfleisch?

Star unserer sogenannten «Inszenierungen» ist die feuerrote Fleischschneidemaschine.

Als Darsteller sind Trockenfleisch-Spezialitäten und ausgesuchte Käse auf der Bühne.

Sie führen Regie: Lassen Sie sich an der Vitrine Ihre persönliche Inszenierung zusammenstellen (Preis nach Gewicht, in Einheiten von 100 g).

Wer lieber am Platz wählt, kann auf die klassischen Inszenierungen unserer Betriebsassistentin zurückgreifen:

Bauernschüblig	Stück	CHF 14.—
Wyländer Landrauschinken	100g	CHF 22.—
Rindsmostbröckli	100g	CHF 25.50
Bauern Coppa	100g	CHF 27.—
Wyländer Rohschinken	100g	CHF 28.—
Wyländer Rauchmöckli (Schweinefleisch)	100g	CHF 28.50
Marinierter Ziegenfrischkäse mit kaltgepresstem Olivenöl «extra vergine», Knoblauch und Kräutern		CHF 16.—
Käseauswahl wählen Sie selbst aus unserem Angebot an gutgereiften Käsen	150g	CHF 28.50
Zunftplatte Komposition mit Wyländer Rohschinken, Bauernschüblig, Wyländer Rauchmöckli und Käse aus der Region	150g	CHF 31.50
Kunsthause-Sinfonie Komposition mit Wyländer Rohschinken, Bauern Coppa, Rindsmostbröckli und verschiedenen Käsesorten	150g	CHF 33.50

Wählen Sie Ihre Lieblings-Brotarten und bedienen Sie sich selbst an der Brotstation.

Die Fleischspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Martin Rubli, Marthalen.

Die Käsespezialitäten beziehen wir von der Chäslaub.

Salate, Vorspeisen, Gerichte für den kleinen Hunger

Büffelmozzarella aus Kampanien

mit Tomaten, Olivenöl «extra vergine»
und «Aceto Balsamico»

Vorspeise CHF 17.50 *

Hauptgang CHF 24.50 *

Knackiger grüner Salat

mit Speck, Ciabatta, Ei und französischem Dressing
in der Schüssel serviert

Vorspeise CHF 14.50

Hauptgang CHF 20.50

Rindstatar

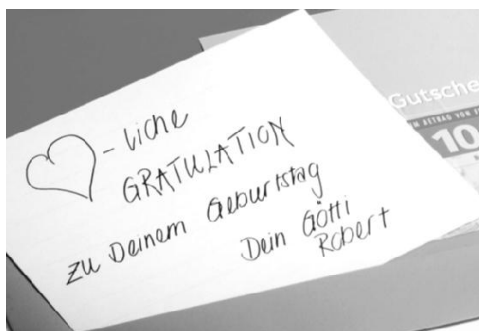
mild bis feurig gewürzt, ganz nach Ihrem Wunsch
Toast und Butter

Vorspeise (70g) CHF 19.50 *

Gluschtportion (110g) CHF 27.50 *

Hauptgang (140g) CHF 36.— *

..... die Geschenkidee.....



Edle Hülle mit genüsslicher Fülle !

Die Gutscheine sind im Betrag von CHF 20.—, CHF 30.—, CHF 50.— und CHF 100.— erhältlich und werden im goldfarbenen Geschenkcouvert geliefert.

Antipasti-Buffer

Mediterranes Antipasti- und Salatbuffet, bedienen Sie sich selbst

kleiner Teller	Vorspeise	CHF 14.50 *
	Hauptgang	CHF 18.50 *
mittlerer Teller	Vorspeise	CHF 16.50 *
	Hauptgang	CHF 21.50 *
grosser Teller	Hauptgang	CHF 25.— *

Aus dem Suppentopf

Sauerkrautsuppe mit frittiertem Strudelsäckchen	CHF 12.50
Kokos-Limettensuppe mit Pouletstreifen und Gemüseeinlage	CHF 13.50 *

Pasta, Risotto und Vegetarisches

Penne rigate mit Oliven, Artischocken und Dörrtomaten in Rahmsauce	CHF 24.50 *
Glühweinrisotto mit karamelierten Marroni und Wirsingstreifen	CHF 26.50 *
Hausgemachte Gnocchi «Kunsthaus» Kartoffel-Gnocchi mit feinem rotem Pesto, Lauchstreifen und Selleriechips	CHF 28.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne alle Pasta Gerichte mit glutenfreien Teigwaren.

kunsthausrestaurant  **atering**

Wir decken für Ihre Gäste den Tisch!

Bitte wenden Sie sich an den Geschäftsführer,
in dessen Abwesenheit an ein Mitglied des Führungsteams.

Fleischgerichte

Rotes Poulet-Curry sautierte Pouletstreifen in pikanter roter Currysauce verfeinert mit Koriander mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	CHF 29.50 *
«Züri-Gschnätzlets» sautierte Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons und gold-gelber Rösti	CHF 38.50 *
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Wyländer Rohschinken und Zürcher Oberlandkäse serviert mit Lyoner Kartoffeln und Wirzragout	CHF 42.—
Schweizer Rindsentrecôte 200 g überbacken mit hausgemachter «Café de Paris» Butter, dazu Pommes frites	CHF 43.—

Fondue Chinoise à discrétion Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch mit verschiedenen Saucen und Garnituren, als Beilage Reis, Pommes frites oder asiatisches Gemüse	pro Person CHF 45.—
--	---------------------

Beim Fondue Chinoise ist das Antipasti-/Salatbuffet à discrétion im Preis inbegriffen.

Fondue Chinoise servieren wir Ihnen ab zwei Personen von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig (beschränkte Platzzahl).

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne am Nachmittag.

Fischgerichte

Lachsfilet an Orangensauce CHF 34.50
mit Kartoffelflan geschmorter Chiccoree

Seeteufel Saltimbocca CHF 38.50
mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse

Kunst aus der Tüte

Panierte Mozzarellastäbchen CHF 23.50
serviert mit rassisem Tomatendip

Pouletsticks im Knuspermantel CHF 29.50
an Cocktailsauce
serviert mit Pommes frites

Eglifilets «Mona Lisa» CHF 34.50 *
im Bierteig gebacken
mit Countrycuts und Tartarsauce



Die Parmesanraffel ist exklusiv bei uns erhältlich.

Das Holz wird in der Blindenwerkstätte in Horw verarbeitet.

Birnen-, Kirschen- oder Buchenholz CHF 59.—

Das Kunsthausrestaurant serviert Fleisch und Fischprodukte aus artgerechter Aufzucht von folgenden Herkunftsländern:

Rindfleisch	Schweiz, Brasilien, Uruguay
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Brasilien (Maispoularde – Frankreich ♦)
Trutenfleisch	Ungarn ♦
Entenfleisch	Frankreich (geräuchertes Entenfleisch – Frankreich ♦)
Lammfleisch	Neuseeland, Australien
Hirschfleisch	Deutschland, Neuseeland, Österreich
Rehfleisch	Deutschland, Neuseeland, Österreich
Wildschweinfleisch	Deutschland, Neuseeland, Österreich

♦ Kann mit Antibiotika als Leistungsförderer produziert worden sein.

Egli	Estland, Lettland
Forellen	Italien, Deutschland
Felchenfilets	Schweiz
Flusskrebse	China
Wolfsbarsch	Griechenland
Zander	Estland
Red Snapper	Vietnam
Lachs	Norwegen, Irland
Saibling	Schweiz, Dänemark, Holland
Pangasiusfisch	Vietnam, Global G.A.P. zertifiziert*
Seeteufel	USA, Holland, Dänemark
Seezunge	Holland, Frankreich, Dänemark
Heilbutt	Holland, Frankreich, Dänemark
Thunfisch	Ecuador
Riesencrevetten	Vietnam, Thailand
Miesmuscheln	Italien, Spanien, Frankreich, Neuseeland
Eier	Schweiz, Holland Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung)

Unser Engagement für nachhaltigen Genuss

Die G. Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und übernimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement bei der Kartengestaltung.

*Global G.A.P. setzt in Kooperation mit dem WWF weltweit Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten. Produzenten können so ihren Nachweis zur Einhaltung von Lebensmittelsicherheit und nachhaltiger Bewirtschaftung erbringen. Für Sie als Gast bedeutet das garantiert höchste Produktqualität, frei von irgendwelchen Zusatzstoffen!


Alle Produkte werden in einwandfreiem Zustand angeliefert. Wir beachten die Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis. Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen: Einhalten der Kühlkette und der Temperaturvorschriften, einwandfreie Verpackung. Anlieferung der Waren nur in sauberen Gebinden. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Restaurant Kunsthaus



Jörg Gnotke, Geschäftsführer

Unsere Küche ist offen von Mo-Sa 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr
So 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntagsbrunch von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr



Stefan Triebs, Küchenchef