

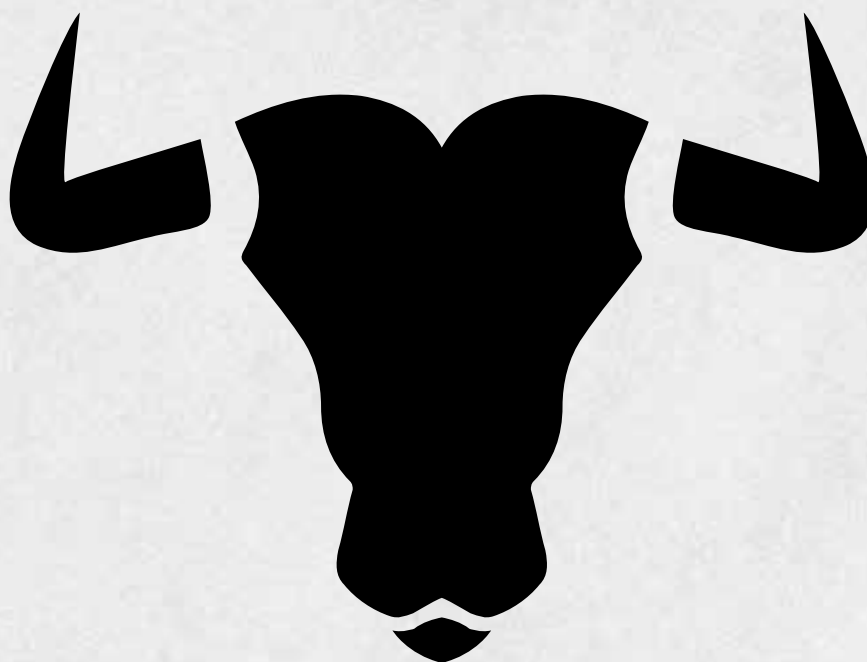


BANKETTKARTE



INHALTSVERZEICHNIS

Über uns	03
Allgemeine Informationen	04
Öffnungszeiten	04
Weitere Angebote & Kontakt	05
Apéro	06
Menü Vorschläge	08
Vegetarische Menü Vorschläge	10
Menü selbst kreieren	11
Kuchen & Torten	15
Deklarationen	16



ÜBER UNS

Das Kuonimatt Steakhouse & Pizzeria ist der Ort für Genuss und Begegnungen. Am Fusse des Pilatus und im Herzen des Quartiers der Kuonimatt in Kriens sind wir zu Hause und Teil der AO Gastro AG. Mit Freundlichkeit und Herzlichkeit begegnen wir unseren Gästen. Aussergewöhnliche und schmackhafte LUMA-Fleischdelikatessen, der weltweit besten Produzenten, zubereitet auf dem Holzkohlegrill, zeichnen uns aus. Frische Krustentiere, feine Pizzen aus dem Steinofen, hausgemachte Pasta und Kuonimatt Klassiker ergänzen das breitgefächerte Angebot. Die Weinkarte überzeugt mit vielfältiger, qualitativ hochstehender Auswahl und fairem Preis-Leistungsverhältnis.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns zu begrüßen und kulinarisch zu verwöhnen!

IHR KUONIMATT STEAKHOUSE & PIZZERIA TEAM



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ANREISE

Der Autobahnanschluss Luzern/Horw der Autobahn A2 ist nur 3 Fahrminuten von uns entfernt. Wenn Sie mit dem ÖV unterwegs sind, empfehlen wir Ihnen den Zug bis zum Bahnhof Kriens Mattenhof oder die Buslinie 16 bis Kriens, Kuonimatt zu benutzen.

KOSTENLOSE PARKPLÄTZE

Sie können bei uns durch den Tag bis zu 3 Stunden und am Abend ab 17.00 Uhr komplett kostenlos in der Tiefgarage parkieren. Die gratis Ausfahrtickets werden von unseren Mitarbeitenden ausgehändigt.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Sie haben folgende Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Lunch-Check, Reka-Check, Visa, Amex, Mastercard, Postcard, EC-Direct, Twint oder in Absprache auch auf Rechnung und 50% in WIR.

VERLÄNGERUNG

Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, bitten wir Sie dies im Voraus mit uns zu besprechen.

ZAPFENGELD

Wenn Sie eigene alkoholische Getränke mitbringen möchten, erheben wir ein Zapfengeld:

Wein: CHF 35.00 pro Flasche
Spirituosen: CHF 55.00 pro Flasche

KUCHEN/TORTEN

Bei unserer Patisserie im Haus können Sie gerne Kuchen und Torten bestellen. Falls Sie eigene Kuchen oder Torten mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen CHF 4.50 pro Person.

ÄNDERUNGEN & STORNIERUNG

Bis zu zwei Wochen vor dem Anlass tolerieren wir Änderungen der Personenanzahl bis zu 20 % und bis 48 Stunden davor bis 5 %. Darüber hinaus werden wir Ihnen die ursprüngliche abgemachte Personenanzahl inkl. den allfällig zusätzlichen Personen verrechnen.

KAPAZITÄT

Unser Restaurant verfügt über rund 220 Innensitzplätze.

WEITERE ANGEBOTE

Nebst unseren ständig wechselnden Saisonkarten bieten wir dauerhaft folgende Angebote an:

BOWLING & PIZZA

2h Bowlen + Pizza à discrétion
inkl. Vorspeisesalat
CHF 59.00 pro Person



PIZZA-PLAUSCH

Pizza à discrétion
inkl. Vorspeisesalat
CHF 31.00 pro Person



restaurant-kuonimatt.ch



ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben 7 Tage in der Woche für Sie offen.

Montag bis Freitag:	11.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 23.00 Uhr
Samstag:	11.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag:	11.00 bis 22.00 Uhr

KONTAKT

AO Gastro AG
Kuonimatt Steakhouse & Pizzeria
Industriestrasse 9
6010 Kriens

Tel. 041 340 47 60
info@restaurant-kuonimatt.ch



*Herzlich
Willkommen*



MENÜ

APÈRO RICH VORSCHLÄGE

(ab mind. 10 Portionen pro Auswahl)

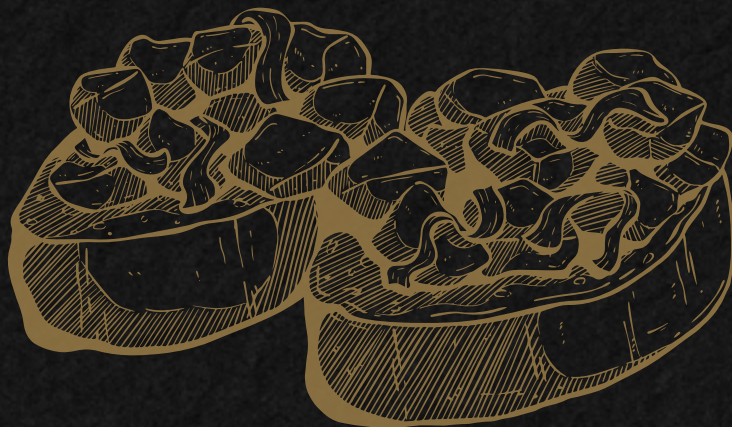
Lachs-Canapé	pro Stück	CHF	3.50
Rindstatar-Canapé	pro Stück	CHF	3.50
Scharfe Salami-Canapé	pro Stück	CHF	3.00
Frischkäse-Ei-Salat-Canapé	pro Stück	CHF	2.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF	2.50
Parmesanmöckli	pro 30 g	CHF	3.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF	3.00
Tomatenkaltschale	pro Süppchen	CHF	2.50
Melonentaltschale	pro Süppchen	CHF	2.50
Poulet-Spiesschen	pro Stück	CHF	3.50
Krevetten-Oliven-Spiesschen	pro Stück	CHF	3.50
Marinierte Oliven	pro 50 g	CHF	2.50
Knusprige Rindshackfleischbällchen mit Trüffelsauce	pro Stück	CHF	3.50
Couscous Salat mit Cashewnüssen, Fetakäse und Kräutern	pro Portion	CHF	3.50
Mini Pulled Pork Burger	pro Burger	CHF	4.00
Knusprige Maiskrokette mit Guacamole	pro Stück	CHF	3.50
Pizza Margherita aus unserem Holzofen (geschnitten)	pro Pizza	CHF	18.80

BRUSCHETTA VARIATIONEN

Stellen Sie sich selbst Ihre Bruschetta Palette zusammen.
(ab mind. 5 Portionen pro Auswahl)

Bruschetta mit...

... Senf-Honigsauce und Bauernschinken	pro Stück	CHF	2.50
... Cocktailcrevetten	pro Stück	CHF	3.00
... Brie Käse und Baumnüssen	pro Stück	CHF	2.50
... Oliventapenade und getrockneten Tomaten	pro Stück	CHF	2.50
... Frischkäse und geräuchertem Lachs	pro Stück	CHF	3.00
... mediterranem Gemüse und Basilikum	pro Stück	CHF	2.50
... Gorgonzola und Parmaschinken	pro Stück	CHF	3.00
... Kräutercreme und scharfem Salami	pro Stück	CHF	2.50
... Koriander-Mayonnaise und Poulettranche	pro Stück	CHF	3.00
... Tomatenwürfel und Parmesankäse	pro Stück	CHF	2.50



MENÜ VORSCHLÄGE

Die folgenden Menüs dienen Ihnen als Vorschläge. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste. Wir bitten Sie uns im Vorfeld die Anzahl Vegetarier und die Anzahl Allergiker mit den notwendigen Informationen bekannt zu geben.

MENU 1

PRO PERSON CHF 46.40

Tomatencremesuppe

mit Mascarpone und Basilikum

Schweinssteak vom Holzkohlegrill

mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Apfelküchlein

mit Vanillesauce und Rahm

MENU 3

PRO PERSON CHF 60.40

Ruccolasalat

an Balsamicodressing, mit Cherrytomaten, Burratine und Parmaschinken

Gebratene Lachstranche

an Limettensauce, dazu Safranrisotto und Peperonata

Vanillecremeschnitte

mit saisonalen Früchten

MENU 2

PRO PERSON CHF 60.40

Wildkräutersalat

mit französischem Dressing, Nüssen und Sprossen

Schweins Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Luzerner Rahmkäse dazu Kuonimatt Frittes und Marktgemüse

Panna Cotta

mit Waldbeerenragout

MENU 4

PRO PERSON CHF 70.40

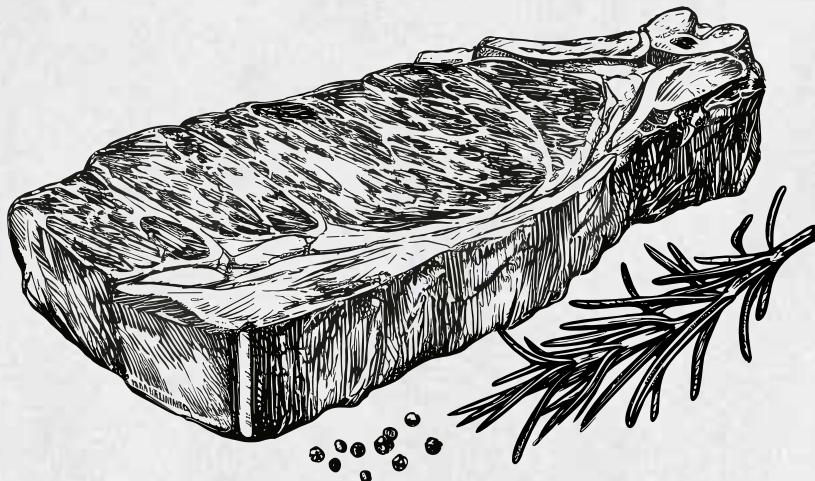
Bunter Blattsalat

an Limettendressing, mit Feta-Käse, Trockenfleisch und Cashewnüssen

Kalbssteak vom Holzkohlegrill

an Morchel-Kerbel-Sauce, dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

Klassisches Tiramisu



MENU 5

PRO PERSON CHF 92.60

Krevetten aglio, olio e peperoncini

dazu hasugemachtes Pizzabrot

Rindsfiletmedaillon vom Dry Ager

mit Sauce béarnaise, dazu Proseccorisotto und mediterranes Gemüse

Symphonie von Schokoladen und Beeren

MENU 7

PRO PERSON CHF 50.40

Gemischter Blattsalat

mit Sprossen und Croûtons

Maispoularde vom Holzkohlegrill

mit Kräuterjus, dazu Parmesanrisotto und Ratatouille

Vanillaglace

mit heissen Beeren

MENU 6

PRO PERSON CHF 85.60

Capresesalat

Dry Age Black Angus Entrecôte vom Holzkohlegrill

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes duchesse und Marktgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleglace und Rahm

MENU 8

PRO PERSON CHF 54.40

Grüner Blattsalat

mit Croûtons

Geschmorter Kalbsbraten

mit Waldpilzsauce, dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse

Apfel Tarte Tartin



VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

MENU 10

PRO PERSON CHF 27.90

Steinpilzrisotto

mit Mascarpone, Kräuter und Rucola

MENU 11

PRO PERSON CHF 27.90

Safranrisotto

mit mediterranem Gemüse und Oliven

MENU 12

PRO PERSON CHF 26.90

Hausgemachte Linguine

an Spinatcreme, Fetakäse und Cherrytomaten

MENU 13

PRO PERSON CHF 30.90

Hausgemachte Gnocci

an Trüffelsauce, mit Zuccettistreifen, Wildkräuter und Trüffelcarpaccio



MENÜ SELBST KREIEREN

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste.
Wir bitten Sie uns im Vorfeld die Anzahl Vegetarier und die Anzahl Allergiker mit den notwendigen Informationen bekannt zu geben.

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Croûtons	CHF 12.90
Grüner Salat mit Croûtons	CHF 10.90
Caprese Salat	CHF 18.90
Rucolasalat an Balsamicodressing mit Cherrytomaten, Burratine und Parmaschinken	CHF 16.90
Bunter Blattsalat an Limettendressing mit Fetakäse, Trockenfleisch und Cashewnüssen	CHF 17.90
Geräucherter Lachs mit Avocado-creme mit Wildkräutersalat und Sprossen	CHF 17.80
Blattsalat mit Rindstatar-Crostini mit Trüffelcreme	CHF 21.90
Krevetten aglio, olio e peperoncini mit hausgemachtem Pizzabrot	CHF 19.90

Menü selbst kreieren



SUPPEN

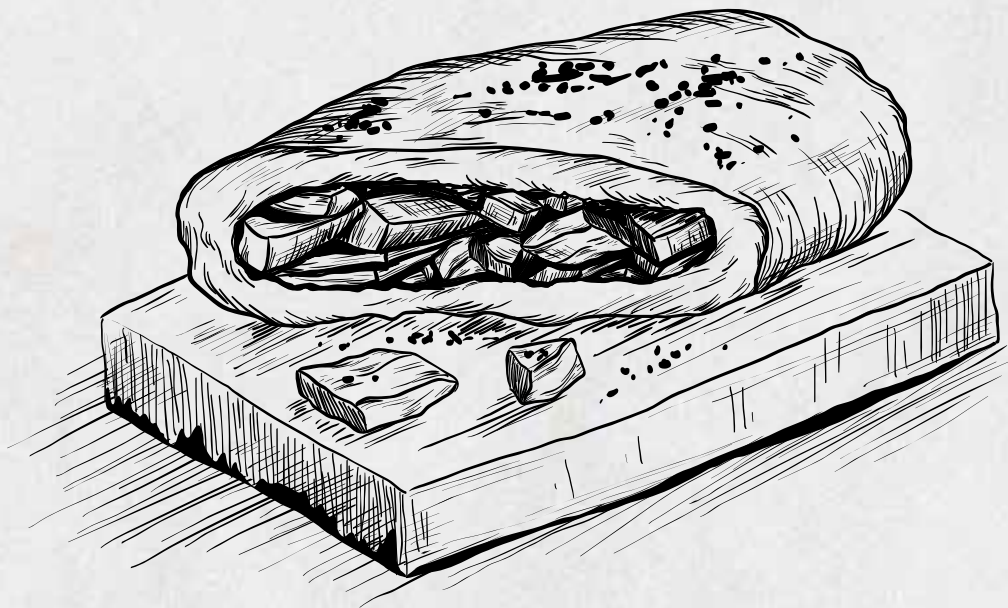
Bouillon mit Flädli	CHF 10.80
Gemüsecremesuppe	CHF 11.80
Tomatenkaltschale	CHF 11.80
Melonenkaltschale	CHF 11.80
Steinpilzcremesuppe	CHF 13.80
Tomatenermesuppe mit Mascarpone und Basilikum	CHF 12.80
Kartoffel-Chilisuppe mit Lauchstroh	CHF 11.80
Blumenkohl-Gorgonzolasuppe	CHF 12.80



HAUPTGÄNGE

Geschmorter Kalbsbraten an Waldpilzsauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	CHF 32.90
Kalbssteak vom Holzkohlegrill an Morchel-Kerbel-Sauce, dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 53.90
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Luzerner Rahmkäse, dazu Kuonimatt Frites und Marktgemüse	CHF 37.90
Rindsfiletmedaillon vom Dry Ager (28 Tage) mit Sauce béarnaise, dazu Proseccorisotto und mediterranes Gemüse	CHF 63.90
Rindsstroganoff mit hausgemachten Tagliatellen und Marktgemüse	CHF 44.90
Niedergegartes Roastbeef mit Sauce béarnaise, dazu Kroketten und Marktgemüse	CHF 43.90
Schweinspiccata mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse	CHF 28.90
Gebratener Zander mit Zitronensauce, dazu Parmesanrisotto und Marktgemüse	CHF 32.90
Maispouardenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffel und Marktgemüse	CHF 28.90

Menü selbst kreieren



DESSERT

Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 9.80
Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	CHF 9.80
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	CHF 10.80
Caramelköpfl mit frischen Früchten und Rahm	CHF 10.80
Panna Cotta mit marinierten Kirschen	CHF 10.80
Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten garniert	CHF 11.80
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleglace	CHF 12.80
Truffes-Schnitte dazu saisonale Früchte und Rahm	CHF 12.80
Passionsfrucht-Quark-Schnitte dazu saisonale Früchte	CHF 11.80
Eclair mit Moccacreme und Moccaglasur	CHF 12.80
Savarin mit Vanillecreme und saisonale Früchte	CHF 12.80
Zitronen-Tartelette dazu Sauerrahmglace	CHF 12.80
Crema Catalana mit Turronglace	CHF 12.80

Menü selbst kreieren

Die genannten Menüs sind Vorschläge unsererseits.
Falls Sie jedoch selbst Ideen oder Wünsche haben, können
diese gerne angebracht werden.



KUCHEN & TORTEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Lassen Sie sich von den kunstvoll zubereiteten Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Patisserie verzaubern. Wir bieten Ihnen eine exquisite Auswahl an Köstlichkeiten, die mit Liebe und handwerklichem Können individuell für Sie kreiert werden. Perfekt abgestimmt auf Ihren Anlass bei uns, machen diese Leckerbissen jedes Event zu etwas ganz Besonderem. Gern nehmen wir Ihre Bestellung entgegen und erfüllen Ihre Wünsche mit grösster Sorgfalt.

Preis nach Aufwand



DEKLARATIONEN



HERKUNFT FLEISCH

Wasserbüffel	BIO Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz Irland Australien* USA
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweiz (Schweinefleischerzeugnis gekocht)
Rohschinken	Schweiz Italien

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

HERKUNFT UND FANGART FISCH

Felchen	Schweiz (Sempachersee) Wild & Netz
Lachs	Schottland Zucht (FOS)
Black Tiger Krevetten	Vietnam Zucht
Jakobsmuscheln	Pazifik
Wolfsbarsch	Griechenland Spanien

HERKUNFT WEITERER ZUTATEN

Eier	Eier-Ranch Meienberg, Buttisholz
Brot	Hausgemacht
Backwaren	Romer's Hausbäckerei

ZUTATEN

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

PASTA

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.

ALKOHOL UND SPIRITUOSEN

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr und Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.

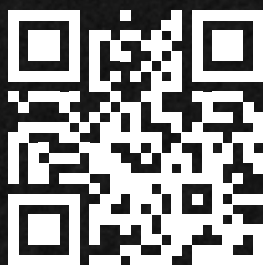
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. – CHE-282.863.184

SCHENKEN LEICHT GEMACHT – MIT UNSEREN

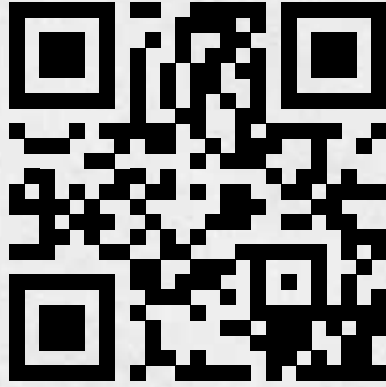
PRINT@HOME-GUTSCHEINEN!

Bestellen Sie schnell und einfach online, drucken Sie Ihren Gutschein sofort aus und schenken Sie Genussmomente in allen AO Gastro Restaurants. Flexibel, bequem und immer das perfekte Geschenk!



WEBSHOP





RESTAURANT-KUONIMATT.CH

