



**Kuonimatt**  
Steakhouse & Pizzeria  
Kriens

Industriestrasse 9 · 6010 Kriens  
info@restaurant-kuonimatt.ch · steakhouse-kuonimatt.ch  
Tel. 041 340 47 60  
Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MwSt. CHE-282.863.184

## Vorspeisen

<b>BRUSCHETTE</b>	11.80
getoastetes Pizzabrot mit heissen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Grana Padano	
<b>ANTIPASTI</b>	19.80
Büffelmozzarella, grillierte Peperoni, getrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchini, Parmaschinken, scharfe Salami, Oliven und Grana Padano	
<b>RINDSCARPACCIO</b>	19.80
fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit Basilikum-Pesto, Rucola und gehobeltem Grana Padano	
<b>TATAR VOM RIND</b>	19.80
Rindfleischtatar serviert mit Toast und Butter	
Separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados	2 cl 3.50
<b>TATAR VOM LACHS</b>	17.80
hausgebeiztes Lachstatar mit Avocado-Mousse serviert mit Toast und Butter	
<b>KREVETTEN AGLIO, OLIO E PEPERONCINI</b>	16.80
Krevetten in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini	
<b>KUONIMATT SALAT</b>	15.80
bunter Blattsalat mit karamellisierten Apfelschnitzen, Kürbis und Baumnüsse an Preiselbeeren-Dressing	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	10.80
<b>NÜSSLISALAT</b>	14.80
mit Speck, Ei und Croutons	
<b>CAPRESE</b>	17.80
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico	

## Suppen

<b>TOMATENCREMESUPPE</b>	11.80
mit Basilikumpesto und Gin	
<b>STEINPILZCREMESUPPE</b>	12.80
mit Mandelmilchschaum und Kartoffelstroh	

# Hausgemachte Pasta

<b>SPAGHETTI CAPA SANTA</b>	27.80
Spaghetti mit Jakobsmuscheln, Flusskrebse, Knoblauch und getrockneten Tomaten an Olivenöl	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	24.80
Spaghetti mit Speck und Ei an Rahmsauce	
<b>TAGLIATELLE AI GAMBERETTI E ZUCCHINI</b>	26.80
Tagliatelle mit Krevetten, Knoblauch, Petersilie und Zucchettpüree	
<b>TAGLIATELLE PORCINI</b>	25.80
Tagliatelle mit Steinpilzen und Spinat an Mascarpone-Rahmsauce	
<b>PENNE ZAFFERANO</b>	26.80
Penne mit Pouletstreifen und Champignons an Safransauce	
<b>PENNE DELLA CASA</b>	27.80
Penne an Tomatensauce, Peperoncini, Rindsfiletstreifen und Rucola	
<b>RAVIOLI DI BURRATA</b>	25.80
Ravioli gefüllt mit Burrata und Dörrtomaten an Olivenöl mit Basilikum	
<b>RAVIOLI BOLOGNESE</b>	27.80
Ravioli gefüllt mit Hackfleisch an Rahmsauce und mit Mozzarella überbacken	
<b>GNOCCHI CON SPINACI</b>	25.80
Gnocchi mit Spinat, Cherry-Tomaten und Parmesan an Kräuterbutter	
<b>RISOTTO CON AVOCADO E ARAGOSTA</b>	26.80
Weissweinsrisotto mit Krevetten, Avocado und Hummerbutter	

# Vom Holzkohlegrill

	200g	300g	400g	500g
<b>RIND</b>				
Filet	49.00	59.00	69.00	79.00
Hohrücken		41.00	51.00	61.00
<b>KALB KNOCHENGEREIFT</b>				
Kotelette		52.00	63.00	74.00
<b>SPIESS</b>				
Poulet	24.00	31.00	38.00	45.00
Lammfilet	34.00	44.00	52.00	59.00
Krevetten	29.00	39.00	47.00	55.00

# Fisch

<b>LACHSKOTELETTE</b>	250g	36.00
-----------------------	------	-------

Zu allen Holzkohlegrill-Gerichten servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl.

<b>BEILAGEN</b>	jede weitere Beilage	5.00
Hausgemachte Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini		
Parmesan Risotto		
Kuonimatt Pommes frites		
Maiskroketten		
Ofenkartoffel mit Sauerrahm		
Marktgemüse		
Grillgemüse		

# Vom Holzkohlegrill

## Fleischgenuss der anderen Art

### „LUMA Delikatessen“

Hinter Luma Delikatessen stehen zwei langjährige Freunde, Lucas Oechslin und Marco Tessaro. Die beiden Jungunternehmer wurden bekannt durch das veredeln von Schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz – daraus entstehen Produkte, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Nebst den ausgezeichneten LUMA D.A.C. Produkten verfügt sie über eine feine Auswahl weiterer Fleischdelikatessen von weltweit besten Produzenten. Durch ihre Kontakte als Fleischveredler entdecken sie immer wieder exzellente Stücke, die sie nebst anspruchsvollen Gastronomen auch den Gourmets zu Hause nicht mehr länger vorenthalten wollen.

	200g	300g	400g	500g
<b>LUMA PORK</b>				
Schweinschals	34.00	45.00	56.00	68.00
<b>US CREEKSTONE FARM BEEF</b>				
Rindsentrecote	56.00	67.00	78.00	89.00
<b>HANDSELECTED SWISS VEAL</b>				
Kalbs Flank Steak	41.00	200g		

Zu allen Holzkohlegrill-Gerichten servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl.

<b>BEILAGEN</b>	jede weitere Beilage	5.00
Hausgemachte Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini		
Parmesan Risotto		
Kuonimatt Pommes frites		
Maiskroketten		
Ofenkartoffel mit Sauerrahm		
Marktgemüse		
Grillgemüse		

## Kuonimatt's Klassiker

<b>KALBSLEBERLI MIT RÖSTI</b>	32.00
Lebergeschnetzeltes in Marsalajus mit Salbei und Röstzwiebeln	
<b>ZÜRI RÖSTI</b>	39.00
mit Kalbsgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce	
<b>KUONIMATT BURGER</b>	29.00
Pizzabrot, Rindshackfleisch mit Pinienkernen, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmaschinken, Raclette-Käse, Sauerrahm und Kuonimatt Pommes frites	
<b>SPARE RIPS</b>	33.80
Schweins Spare Rips mit rauchig süsser Glasur, Kuonimatt-Pommes frites und Coleslaw-Salat	

## Aus der Region

<b>PULLED PORK BURGER</b>	26.80
Pizzabrot mit Pulled Pork, Coleslaw-Salat, Tomaten, gebratener Speck, Barbecue Sauce und Kuonimatt Pommes frites	
<b>BUURE-BRATWURST VON FELIX THEILER AUS KRIENS</b>	24.00
mit Rösti und Zwiebelsauce	
<b>SCHWEINS CORDON BLEU VOM LUZERNER SCHWEIN</b>	37.80
gefüllt mit Luzerner Rahmkäse und Bauernschinken dazu Kuonimatt Pommes frites und buntes Gemüse	
<b>FANGFRISCHES FELCHENFILET AUS DEM SEMPACHERSEE NACH LUZERNER ART</b>	38.80
mit Champignons, Tomaten, Butter, Petersilie und Kapern, serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	

## Fitness Teller

<b>FITNESS TELLER MIT HAUSGEMACHTEN FRÜHLINGSROLLEN</b>	26.80
dazu gemischter Salat, Sweet-Chili-Aioli und Tatarsauce	
<b>FITNESS TELLER MIT FRITTIERTEN EGLIKNUSPERLI</b>	29.80
dazu gemischter Salat, Sweet-Chili-Aioli und Tatarsauce	
<b>FITNESS TELLER MIT PANIERTEN CHICKENFINGERS</b>	28.80
dazu gemischter Salat, Sweet-Chili-Aioli und Tatarsauce	

# Pizza aus dem Holzofen

<b>MARGHERITA</b>	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
<b>PROSCIUTTO</b>	20.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
<b>FUNGI</b>	20.80
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGI</b>	21.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	22.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	
<b>CALZONE</b>	23.80
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Spinat, Champignons, Ei, Oregano	
<b>NAPOLITANA</b>	22.80
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilet, Kapern, Oregano	
<b>CHERRY</b>	23.80
Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
<b>FILETTO</b>	26.80
Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Kräuterbutter, Oregano	
<b>POLLO</b>	24.80
Tomatensauce, Mozzarella, Poulet, Cherrytomaten, Kräuterbutter	
<b>CAPONE</b>	25.80
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Krevetten, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	
<b>FANTASIA</b>	24.80
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Speck, Peperoni, Oregano	
<b>CASA</b>	26.80
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Oregano	
<b>TONNO</b>	22.80
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano	

# Deklarationen

## HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz   Irland   Australien   USA
Schwein	Schweiz
Poulet	EU   Brasilien
Lamm	Irland   Neuseeland*   Australien*
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweinefleischerzeugnis gekocht   Schweiz

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

## HERKUNFT UND FANGART UNSERER FISCHES

Felchen	Schweiz, Sempachersee   Wild   Netz
Lachs	Schottland   Zucht   FOS
Black Tiger Krevetten	Vietnam   Zucht   Golden Shrimps
Jakobsmuscheln	Pazifik   Wildfang   Hand picking
Egli	Estland

## EIER

Unsere Eier beziehen wir von der Eier-Ranch Meienberg aus Buttisholz.

## ZUTATEN

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

## PASTA

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.

## ALKOHOL, SPIRITUOSEN

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.