



Herzlich Willkommen im Restaurant Kiesfang

Treffpunkt für alle Generationen

einfach. anders. essen



Das Kiesfang- Team verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten Gerichten.

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Unsere Speisen sind zum Teilen da.

Die Gerichte werden Ihnen auf Platten und in Schüsseln serviert und in der Mitte des Tisches auf Rechauds warmgehalten. So kann jeder so viel schöpfen und essen wie er mag und sich Zeit nehmen die Gerichte zu teilen und zu probieren. Durch das gegenseitige Schöpfen erleben Jung und Alt ein gemeinsames kulinarisches Erlebnis.

Unser Angebot speziell für Kinder

Für Kinder bis 5 Jahren

Räuberteller

Kinder essen ohne Aufpreis beim grosszügig portionierten Plattengericht der Erwachsenen mit

Kindergerichte

Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 8.00
Käsespätzli	CHF 9.50
6 Stk. Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 8.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 8.50

Vorspeisen

Blattsalate mit knackigem Gemüse und Kernen	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Spannendes Randencarpaccio Süss-Sauer Begleitet von Äpfeln und einem Salatbouquet	CHF 13.00
Rindstatar 70g (Dauer 20 Minuten) Serviert mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Nussbrot	CHF 17.50
Geräucherter Graved Lachs (NO) mit Dill-Senfsauce Angerichtet mit Zitronen und einem Salatbouquet	CHF 15.00

Suppen

Tagessuppe	CHF 5.50
Spannende Karotten-Vanillecrèmesuppe	CHF 8.50
Kräftige hausgemachte Rindsbouillon Verfeinert mit Sherry und einer Einlage von Trüffelteigtaschen	CHF 11.50

Vegane und vegetarische Gerichte

Chili Tagliatelle mit Hanfpesto und Goji Beeren	CHF 18.00
Süsskartoffel-Ravioli mit Cashew-Thymiansauce	CHF 20.00
Überbackene Gemüse Capuns an Rahmsauce	CHF 25.50
Sämiger Risotto zubereitet mit winterlichem Gemüse	CHF 16.00

Fisch

Zanderfilet (D) im Teig serviert mit Tartarsauce	CHF 16.00
Gebratenes Forellenfilet an Safransauce	CHF 15.50

Fleisch

Pouletgeschnetzeltes* mit Champignonrahmsauce	CHF 12.00
Zarte Rindsfiletstreifen* (AU) an Cognacrahmsauce mit Trauben	CHF 34.00
Kalbssteak* mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF 28.50
Cordon bleu vom Schwein* Gefüllt mit Bauernspeck, Zwiebeln und Melser Bergkäse	CHF 22.50
Lamm-Entrecôte* (AU) mit Feigen-Pfefferjus	CHF 29.00
Saltimbocca vom Schwein* mit Bratenjus Klassisch zubereitet mit Rohschinken und Salbeiblätter	CHF 18.00

Beilagen

Lindenhof's Tagesgemüse	CHF 6.00
Weissweinsrisotto	CHF 6.00
Spätzli	CHF 6.00
Pommes Frites	CHF 6.00
Pappardelle	CHF 6.00

Unsere Weinempfehlung

San Carlo Merlot 2011	7.5dl	CHF 42.00
V&D Angelo Delea Losone Ticino	1.0dl	CHF 6.00

Die Trauben für diesen Wein kommen aus der teils über 100% steilen Lage San Carlo in Locarno. Die Erträge sind hier bescheiden, umso intensiver ist die Aromatik. Nach einer langen Mazeration wird der Wein rund ein Jahr in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Ein Wein voll wunderbarer Balance und mit feinsten Textur. Passt somit perfekt zu kräftigen Speisen.

Salatschüssel und kalte Kleinigkeiten

Blattsalate mit Pouletstreifen*	CHF 16.00
Wurst-Käsesalat mit Gemüse und Blattsalaten	CHF 18.50
Salsiz mit Melser Bergkäse	CHF 14.50
Bauernteller*	
Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Käse und Garnituren	CHF 21.00
Verschiedene Gemüsesticks an dreierlei Dip	CHF 12.50
Sandwiches	
Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse	CHF 5.00
Bünderfleisch, Rohschinken	CHF 6.00

Winterliche Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel	
Begleitet von Vanillesauce (15min Zubereitungszeit)	CHF 11.00
Kaiserschmarren angerichtet mit Preiselbeeren (15min Zubereitungszeit)	CHF 10.50
Daniela's lauwarmer Schokoladenkuchen	
Wahlweise mit Rahm oder	CHF 6.50
einer Kugel Vanilleglace	CHF 8.50
Winterlicher Lebkuchenwürfel	
serviert mit Kaffee oder Tee ihrer Wahl	CHF 7.00

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicefachpersonal

Wir verwenden ausschließlich Fleisch / Fisch aus der Schweiz. Ausnahmen sind klar deklariert.