

Küchleub

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE

16 Originale - Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Fontina / Original - Crème fraîche, bacon, onions and fontina

18 Vegetariano - Crème fraîche, Grillgemüse und Fontina / Vegetarian - Crème fraîche, grilled vegetables and fontina

Romagnola - Crème fraîche, Bündner Rohschinken, Parmesan, Fontina und Rucola / Romagnola - Crème fraîche, raw Grisons ham, parmesan, fontina and rocket salad

21 KCC - Crème fraîche, Bündnerfleisch, Steinpilze, Rucola und Fontina / KCC - Crème fraîche, air dried Grisons meat, porcini, rocket and fontina

VORSPEISEN / APPETIZER

Babypinatsalat an Balsamico Sauce mit Jakobsmuscheln und Orangenfilets / Baby leaf spinach salad with balsamic sauce, Scallops and fresh filets of orange

Quinoa Salat mit mediterranem Gemüse, Champignons und Koriander / Quinoa salad with mediterranean vegetables, champignons and coriander

26 Tuna Tataki auf Shiitake Pilzen mit Ingwer, Chili und Koriander / Tuna tataki with Shiitake-Mushrooms, ginger, chili and coriander

29 Rinds - Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Trüffelhonig und Rucola / Beef carpaccio with goat cheese au gratin, truffle honey and rocket

28 / 39 Beefsteak Tatar mit Kartoffelstampf und Whisky - Röstzwiebeln / Beefsteak tartar with mashed potatoes and in Whiskey roasted onions

36 Burrata mit Pata Negra Schinken und Ramatini Chutney / Burrata with Pata Negra ham and Ramatini Chutney

SOUPS

22 Karotten - Orangen - Ingwer Crème / Carrot - orange - ginger soup 13

19 Tomaten - Büffelmozzarella - Basilikum Suppe / Tomato - buffalo mozzarella - basil soup 16

Hummer Bisque mit mediterranem Kräuter Grissini / Lobster bisque with Mediterranean herbs grissini 22

PASTA - RISOTTO

- Rigatoni mit Ricotta, Auberginen und Ramatini
Tomaten / Rigatoni with ricotta, eggplants and
Ramatini tomatoes 25
- Penne mit Safran und Salsiccia / Penne with
saffron and salsiccia 28
- Spaghetti mit Zucchini, Tomatenragout und
Riesengarnelen / Spaghetti with zucchini and
tomato ragout served with giant prawns 42
- Hummer - Champagner Risotto mit gegrilltem
Hummerschwanz / Lobster - Champagne
risotto and grilled lobster tail 59

FLEISCH / MEAT

- Gebratene Maispouardenbrust mit
mediterranem Gemüse / Grilled poulard breast
served with mediterranean vegetables 32
- Baby Spare Ribs mit Rosmarinkartoffeln
und pikantem Gemüse / Baby spare ribs with
rosemary potatoes and spicy vegetables 38
- Kalbs Ossobuco «Alla Gremolata» auf Safran
Risotto / Veal ossobucco «Alla Gremolata» on
saffron risotto 42

- Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamico Sauce
mit Rösti und Gemüse / Sliced veal liver with
balsamic sauce, Rösti and vegetables 43
- Tagliata vom Rindsfilet auf getrüffelter
Polenta mit konfierten Tomaten und Barbera
Jus / Tagliata of beef fillet on truffled polenta
with tomatoes confit and Barbera sauce 58

FISCH / FISH

- Filet vom Wolfsbarsch auf Blattspinat mit
Knoblauch Kartoffeln und Sauce Rouille /
Seabass fillet served with leaf salad, garlic
potatoes and Sauce Rouille 45
- Rosa gebratenes Thunfischsteak auf Kartoffel -
Wasabipurée mit Asia Gemüse / Rosa grilled
tuna steak on potato - wasabi puree and Asian
vegetables 48

DESSERTS

- Hausgemachte Vanilleglace mit Kürbiskernöl
und seinem Krokant / Homemade vanilla ice
cream with pumpkin seeds oil and its croquant 14
- Himbeer - Cheesecake im Glas / Raspberry
cheesecake in the glass 14

- Mango Panna Cotta / Mango panna cotta 14
- Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
Orangen Sauce und hausgemachter
Vanilleglace / Warm chocolate cake with orange
sauce and homemade vanilla ice cream 18
- Eisauswahl pro Kugel / Ice cream per scoop 3.50
- Erdbeer, Himbeer, Mango, Zitrone, Kokos-
nuss, Vanille, Schokolade, Kaffee / Strawberry,
Raspberry, Mango, Lemon, Coconut, Vanilla,
Chocolate, Coffee

Preise in CHF inkl. Service und MwSt.
Prices in Swiss francs including service charge and VAT

Änderungen vorbehalten
Subject to change

KULM COUNTRY CLUB

T +41 81 836 82 60 · countryclub@kulm.com
www.kulm.com