

Vorspeisen/ Snacks

Kiora-Platte (ab 2 Personen) Gemischte frittierte Snacks mit Sour Cream & Sweet Chili	pro Person	19.–
Nachos Mit Käse überbackene Maistortillachips pikant gewürzt mit Sour Cream und Salsa Ranchera		16.50
Corn Chicken Mit Cornflakes panierte Streifen von der Pouletbrust serviert mit Sweet-Chili-Sauce		15.–
Chicken Nuggets Golden frittierte Poulet-Nuggets mit Curry-Mayonnaise		17.–
mit Pommes-Frites		22.–
mit Salatgarnitur		25.50
Klassisches Club-Sandwich Mit zarter Pouletbrust, Tomaten, Ei, knusprigem Speck, Cocktailsauce und knackigem Salat		18.50
Jalapeno poppers Jalapenos-Schotten gefüllt mit Frischkäse und Curry-Mayonnaise serviert		15.–
Portion Zwiebelringe mit Curry-Mayonnaise		13.–
Kiora-Chips Würzige Kartoffelschnitze mit Sour Cream & Sweet Chili		10.50/7.50
Portion Pommes-Frites		9.–/6.–
Kalte Platte (ab 2 Personen) Schwarzwälderschinken, Bündnerfleisch, Speck, Bauernwurst, Hobelkäse	pro Person	19.–
Salate		
Green Farmer Bowl (ab 2 Personen in der Schüssel) Verschiedene Blattsalate, Avocado, Mango, geröstete Nüsse und Parmesan an Hausdressing, in der Schüssel serviert	pro Person	15.–
Grüner Salat		7.50
Gemischter Salat		12.–
Caesar-Salad Knackiger Eisbergsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Knoblauchcroûtons und Parmesanspänen		19.–
Guacamole Frische Avocado, Koriander, Zwiebeln, Limetten und Tomatenwürfel, mit dem Mörser am Tisch selber zubereiten, dazu unsere Nachos		17.50

Fleischigs

Schwein

Cordon-bleu	32.50
Greyerzer und Schinken mit Pommes-Frites und Gemüse	
Schwarzwälder Cordon-bleu	33.–
Cantadou und Schwarzwälderschinken mit Pommes-Frites und Gemüse	
Chnobli Cordon-bleu	33.–
Schinken, Greyerzer, Zwiebeln und Knoblauch mit Pommes-Frites und Gemüse	
Schweineschnitzel Wiener Art	27.50 / 24.50
Knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	

Beilagen nach Wahl

Pommes-Frites, Kiora-Chips, Röstikroketten, Gemüse oder Fitnesssteller mit Salatgarnitur
Teigwaren und Reis nach Tagesangebot

Feines vom Angusrind

Entrecôte saftig gebraten	42.–
mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüsebouquet	
Chili con Carne	25.–
Hackfleisch-Mais-Bohnen-Eintopf an rassisser Sauce mit Nachos	
Tatar	35.50 / 32.50
Würziges Rindfleisch-Tatar an Hausmarinade mit Toast und Butter	
Schärfe, Cognac oder Whisky nach Wahl	+3.–
Kiora-Burger	30.50
Hausgemachter Rindfleischburger mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salsa serviert mit unseren Kiora-Chips	
mit Speck	+ 2.–
mit Spiegelei	+ 2.–
mit Cheddar	+ 1.50
mit Jalapenos	+ 1.50

Fisch

Eglifilets im Bierteig frittiert mit Sauce Tartar	34.– / 31.–
Pommes-Frites und Salatgarnitur	

Roastbeef	35.50/32.50
Kalt aufgeschnittenes Entrecôte mit Sauce Tartar Pommes-Frites und Salatgarnitur	
Pouletbrust	28.50
Zart gebratene Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes-Frites und Salatgarnitur	
Hawaii Chicken	29.50
Mit Cornflakes panierte Pouletbrust und Ananasscheiben garniert, Curry-Mayonnaise Pommes-Frites und Salatgarnitur	
US-Crispy-Wrap	33.–
Pouletstreifen im Cornflakes-Mantel, Eisbergsalat und Gemüse mit Sweet Chili & Sour Cream im Weizenfladen gerollt Pommes-Frites und Salatgarnitur	
Vegi	
Vegi US-Crispy-Wrap	32.–
Avocado, Eier, Eisbergsalat und Gemüse mit Sweet-Chili & Sour Cream im Weizenfladen gerollt Pommes-Frites und Salatgarnitur	
Vegan Burger (Erbсенproteine, auf pflanzlicher Basis)	30.50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salsa serviert mit unseren Kiora-Chips	
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	28.50
Pommes-Frites und Salatgarnitur	
Beilagen nach Ihrer Wahl	
Pommes-Frites, Kiora-Chips, Röstikroketten, Gemüse, Salatgarnitur	

Herkunft

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten klar deklariert.

Schwein aus der Schweiz.

Angusrind aus Irland, Metzgerei Simperl

Poulet aus der Schweiz

Eglifilets Estland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team gerne.

Preise inkl. MwSt.

DRINKS

Das echte Kiara-Feeling

Geniessen Sie unseren

Frozen Strawberry Margarita

Erdbeeren, Limettensaft, Triple Sec, Erdbeersirup und Xuxu gemixt

½ Liter
22.–

1 Liter
42.–

1 ½ Liter
55.–

ALKOHOLFREIE APEROS, DRINKS UND MOCKTAILS

G`nuine Gin zero 10.–
Mit Tonic Water oder Schweppes Bitter Lemon

Prisecco 7.–
Ein erfrischender Aperitif im Sommer, leicht und frisch

Virgin Vibrante Spritz 9.–
Martini Vibrante & Schweppes Tonic

Virgin Floral Spritz 9.–
Martini Vibrante & Bitter Lemon oder Schweppes Original Wild Berry

Virgin Hugo 9.–
Holunderblütensirup & Ginger Ale

Virgin Aperol Spritz 9.–
Monin-Orangensirup & Schweppes Tonic

Virgin Ipanema 11.–
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale

Virgin Piña Colada 11.–
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Kaffeerahm

Virgin Mojito 11.–
Limetten, Pfefferminze, Rohrzucker und Ginger Ale

Virgin Kalte Margarita 12.–
Erdbeeren, Rohrzucker, Pfefferminze und Tonic

Lillet Klassisch 9.80
Lillet Blanc, Tonic, Gurkenscheibe

Lillet Frisch 9.80
Lillet Rosé, Grapefruit, Limettenscheibe

Lillet Gin 10.–
Lillet Klassisch, Gin, Gurkenscheibe

Aperol Spritz 10.–
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Limoncello Spritz 10.–
Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Zitronenscheibe

HUGO 10.–
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

Classic Margarita 14.–
Tequila Blanco, Triple Sec, Lime Juice

Classic Daiquiri 14.–
Weisser Rum, Triple Sec, Lime Juice

Caipirinha 14.–
Cachaça, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice

Strawberry Caipirinha 14.–
Cachaça, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Limetten, Lime Juice

Mojito 14.–
Weisser Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Lime Juice

Amaretto Sour 13.–
Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft

Piña Colada 13.–
Brauner Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Kaffeerahm

Strawberry Colada 14.–
Weisser Rum, Ananassaft, Erdbeerpüree, Cream of Coconut

Mai Tai 15.–
Brauner Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Zitronensaft

Long Island Ice Tea 15.–
Weisser Rum, Tequila, Vodka, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola

Tequila Sunrise 13.–
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine