

Herzlich willkommen im
Restaurant Kyloe's Fine Dining!





Was bedeutet Kyloe's?

"Kyloe" ist der schottisch-gälische Name für das schottische Hochlandrind (Highland Cattle). Wir servieren ausschliesslich Schweizer Hochlandrindfleisch, zum Teil aus unserer eigenen Zucht oder von regionalen Züchtern, die mit denselben strengen Richtlinien produzieren wie wir.

Mehr Infos erhalten Sie auch unter: www.highlandbeef.ch oder www.highlandcattle.ch

Unser Menu: Inspiration und Kreation

Schottische Spezialitäten mit Schweizer Qualitätsprodukten und einer Prise Italianità – this is it!

What does Kyloe's mean?

"Kyloe" is the Scottish Gaelic name for the Scottish Highland Cattle. We only serve Swiss beef, mainly from our own breeding or from regional breeders who produce with the same strict guidelines as we do.

Please find more information on: www.highlandbeef.ch or www.highlandcattle.ch

Local food, fair production

we buy as much as possible from local producers, preferably organic or Demeter products

Our menu: inspiration and creation

Scottish food made from Swiss quality products and a touch of "Italianità" - this is it!

Cosa significa Kyloe?

"Kyloe" è il nome gaelico scozzese per la muccha Scozzese (Highland Cattle). Serviamo solo la carne Svizzera, in parte dal nostro allevamento o da allevatori regionali che producono con le nostre stesse rigide linee guida. È inoltre possibile ottenere maggiori informazioni su: www.highlandbeef.ch o www.highlandcattle.ch

Cibo locale da fair production

acquistiamo quanto più possibile da produttori locali, preferibilmente prodotti biologici

Il nostro menu: ispirazione e creazione

Cibo scozzese, fatto di prodotti Svizzeri di alta qualità con un pò d'italianità – eccola!

Lokale Lebensmittel aus fairer Produktion in Bio- oder Demeter-Qualität

Hochlandrind-Fleisch:	Herbert Widmer, 3658 Merligen
Speck, Schinken:	Bauernhöfe aus der Region
Fisch:	Familie von Gunten, Grabenmühle, 3655 Sigriswil
Lachs (geräucht):	Swiss Alpine Fish AG, 6558 Lostallo
Gemüse / Salate:	Gartenbauschule Hünibach, 3652 Hilterfingen
Olivenöl, Safran, Passata:	Delizie Di Capua, 8424 Embrach (Öl aus Bonefro/Molise (IT)
Molkerei-Produkte, Eier:	Bauernhöfe aus der Region
Büffelmozzarella, -scamorza, -feta:	Biohof von Gunten, 3633 Amsoldingen
Bier:	Haarige Kuh Brauerei, Kammistrasse 11, 3800 Interlaken

Vorspeisen – Appetizers – Antipasti

Crostini (geröstete Bratscheiben) mit Steinpilzen und Tomaten | CHF 12

Crostini with boletus and tomatoes

Crostini farciti con funghi porcini e pomodori

Carpaccio vom schottischen Hochlandrind mit Salat, Frischkäse, Trüffelöl und Teigtasche | CHF 26

Highland Beef Carpaccio with salad, fresh cheese, truffle oil and pastry

Carpaccio di manzo (Highland Beef) con insalatina e nuvola di formaggio fresco con infuso di tartufo e gnocco fritto

Carpaccio "Cinar" vom schottischen Hochlandrind mit Rucola, Artischocke, Sbrinz und Teigtasche | CHF 26

Highland Beef Carpaccio "Cinar" with rocket, artichoke, Sbrinz cheese and pastry

Carpaccio "Cinar" di manzo (Highland Beef) con rucola, carciofi, formaggio Sbrinz e gnocco fritto

Highland Beef Cuts (Trockenfleisch vom Hochlandrind und lokale Alpkäse), serviert mit Teigtaschen und getrockneten Tomaten | CHF 25

Cold Highland Beef Cuts and Swiss Alpine Cheese, with pastry and dried tomatoes

Fantasia di salumi locali (Highland Beef) e formaggi locali delle Alpe Svizzeri, gnocco fritto Toscano e pomodori secchi

Geräuchertes Fisch-Carpaccio mit Zitrone, Rucola, grünem Apfel und Teigtasche | CHF 24

Smoked Fish Carpaccio infused with lemon, rocket salad, green apple and pastry

Carpacci di Pesce affumicato con infuso di limone, rucola, mela verde, gnocco fritto

Salate – Salads – Insalate

CAPRESE | CHF 19

Tomaten, Büffel-Mozzarella aus Amsoldingen (CH, Demeter) und Rucola an Olivenöl "extra vergine" aus Bonefro/Molise (IT)

Tomato, Buffalo mozzarella from Amsoldingen (CH, Demeter) and rocket in olive oil "extra vergine" from Bonefro (Molise IT)

Pomodoro, Mozzarella di Bufala di Amsoldingen (CH, Demeter) e rucola in olio d'olive "extra vergine" di Bonefro/Molise

GRECA | CHF 19

Tomate, Büffel-Feta aus Amsoldingen (CH, Demeter), Gurken, rote Zwiebeln mit Olivenöl "extra vergine" aus Bonefro/Molise (IT)

Tomato, Buffalo feta from Amsoldingen (CH, Demeter), cucumber, red onions, olive oil "extra vergine" from Bonefro/Molise (IT)

Pomodoro, feta di bufala di Amsoldingen (CH, Demeter), cetriolo, cipolla rossa, olio d'olive "extra vergine" di Bonefro/Molise

KYLOE'S | CHF 15

Eisberg, Karotten, Gurken, Rucola, Tomate

Iceberg, carrots, cucumber, rocket, tomato

Iceberg, carote cetriolo, rucola, pomodoro

TEX | CHF 15

Eisberg, Karotten, Tomate, Ei, Mais, Peperoni

Iceberg, carrots, tomato, egg, corn, peppers

Iceberg, carote, pomodoro, uova, mais, peperoni

Unsere hausgemachten Saucen / our homemade sauces / nostre salse fatta in casa:

Sauce Tartar

Tuna mit Vodka

French Dressing

Sweet Onion

Kyloe's (mit Whisky)

Peperoni (scharf!)



Hausgemachte Pasta und Risotto – Our homemade Pasta and Risotto – Paste e Risotti fatti in casa

FARMER NUDELN

| CHF 19

mit Tomatensauce, Auberginen, Zucchini und Käse

Farmers' Noodles with tomato sauce, eggplants, zucchini and cheese

Tagliatelle del Contadino con salsa di pomodoro, melanzane, zucchini e formaggio a scaglie

STROH UND HEU-NUDELN

| CHF 25

weisse und grüne Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl

Straw and Hay Noodles (white and green noodles) with boletus and truffle oil

Tagliatelle paglia e fieno (bianche e verdi) con porcini e infuso di tartufo

KYLOE'S GNOCCHI

| CHF 24.5

Kastaniengnocchi à la Kyloe's mit weisser Bolognesesauce, Béchamel, Champignons und geriebenem Sbrinz

Kyloe's style chestnut dumplings with white bolognese sauce, béchamel, mushrooms and Swiss cheese

Gnocchi di castagne alla Kyloe's con ragù di bolognese bianco, besciamella, funghi e formaggio Svizzero

NUDELN VILLA POCHON

| CHF 25

Nudeln mit Zucchini, Lachs, rosa Pfeffer und Limettensauce

Noodles with Zucchini, salmon, pink pepper and lime sauce

Tagliatelle con Zucchini, salmone, pepe rosa e salsa di lime

GOLDEN RISOTTO

| CHF 24.5

Risotto mit Kürbis, Zucchini und Safran

Risotto with pumpkin, zucchini and saffron

Risotto con zucca, zucchini e zafferano



Hauptgerichte – Main Courses – Secondi Piatti

Entrecôte vom schottischen Hochlandrind (200g) mit grilliertem Saison- | CHF 49
gemüse, Peperoni und Ofenkartoffeln

Highland Beef Rib Eye Steak with grilled vegetables, paprika and oven potatoes
Entrecôte di manzo (Highland Beef) con verdure grigliate e peperoni, patate al forno

Entrecôte «Robespierre» vom schottischen Hochlandrind (200g) mit | CHF 49
Rucola, Grana Padano und Ofenkartoffeln

Highland Beef Rib Eye Steak "Robespierre cut" with rocket, Grana Padano and oven potatoes
Tagliata di manzo (Highland Beef) "Robespierre" con rucola, grana e patate al forno

Filet vom schottischen Hochlandrind (190g) mit Steinpilzen und | CHF 65
Kartoffelkuchlein

Highland Beef Fillet with boletus and potato Pie
Filetto di manzo (Highland Beef) ai porcini con tortino di patate

Gegrilltes Filet vom schottischen Hochlandrind (190g) mit Saisongemüse | CHF 59
oder Grillgemüse und Peperoni

Grilled Highland Beef Fillet steak with seasonal or grilled vegetables
Filetto di manzo (Highland Beef) alla griglia con verdure di stagione o verdure grigliate con peperoni

Tatar vom schottischen Hochlandrind (180g) mit Birne, Ananas, grünem | CHF 49
Apfel, Akazienhonig und Eigelb, dazu Schwarzbrot-Croûtons mit Butter

Highland Beef Tartare with pear, pineapple, green apple, acacia honey and egg yolk, fried black bread and butter
Tartare di manzo (Highland Beef) con pera, ananas, mela verde, miele d'acacia e tuorlo d'uovo accompagnata con crostini di pane nero al burro

BLACK BEAUTY (FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS / PER 2 PERSONE) | CHF 99
Entrecôte (400g) mit Balsamico-Crème, Walnüssen und Chips

Highland Beef Ribeye-Steak with Balsamico Cream, Walnut and Chips



Kyloe's Gourmet Burgers

Mr. H

| CHF 29

Highland Beef Gourmetburger (160g) mit Frischkäse, Tomate, Salat, Speck

Highland Beef Hamburger (160g) with fresh cheese, tomato, salad, bacon

Hamburger di manzo (Highland Beef, 160g) con nuvola di formaggio fresco, pomodoro, insalata, bacon

ROUTE 42

| CHF 28

Highland Beef Gourmetburger (160g) mit Salat, Gurken und karamellisierten Zwiebeln

Highland Beef Hamburger (160g) with salad, cucumber and sweet onions

Hamburger di manzo (Highland Beef, 160g) con insalata, cetrioli, cipolle caramellate

LADY M.

| CHF 29

Highland Beef Gourmetburger (160g) mit Salat, Zwiebel und Rührei

Highland Beef Hamburger (160g) with salad, onion and scrambled eggs

Hamburger di manzo (Highland Beef, 160g) con insalata, cipolla fresca, uova filanti

POSEIDON

| CHF 26

Fischburger (160g) mit Salat, Grillzucchini, Randen, Vodka-Mayonnaise und Petersilie

Fish Burger (160g) with salad, grilled zucchini, beet root, vodka mayonnaise and parsley

Hamburger di pesce (160g) con insalata, zucchine grigliate, rapa rossa, maionese vodka e prezzemolo

Unsere hausgemachten Saucen / our homemade sauces / nostre salse fatta in casa:

Sauce Tartar

Tuna mit Vodka

French Dressing

Sweet Onion

Kyloe's (mit Whisky)

Peperoni (scharf!)

Dessert – Desserts - Dolci

Panna Cotta hausgemacht / homemade / fatta in casa | CHF 15

- mit Schokolade / chocolate
- mit Caramel / caramel topping
- mit Waldfrüchten / with forest fruit / con frutti di bosco

Zitronensorbet mit Prosecco | CHF 16

Lemon sorbet with Prosecco

Sorbetto di limone con Prosecco

Crêpes

- **mit Vanille-Crème und Waldfrüchten** | CHF 14

- with Vanilla cream and forest fruit
- *con crema vaniglia e frutti di bosco*

- **mit Nutella und Haselnuss** | CHF 14

- with Nutella and hazel nut
- *alla Nutella e nocciola*

Muffin mit Pistazien und heissem Schokoladeherz | CHF 12

Muffin with pistache and hot chocolate heart

Muffin al pistacchio e cioccolata (cuore caldo)

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino | CHF 15

Fresh fruit salad with Maraschino

Macedonia con Maraschino