



PLAT DU JOUR

Paniertes Heilbuttfilet mit Remouladensauce
Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln

CHF 23

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 15
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Viteló Tonnato	21 / 29
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28 / 38
+ Zündholzkartoffeln	10
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	5
Burrata mit Datteltomaten, Basilikum	18
Gazpacho Andaluz	14
Quinoasalat	17
mit Sonnenblumen- und Pinienkernen, Kräutersalat und Melonenkugeln	

VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20 / 23.50
Kalbsbrätwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Salsicce al Barolo mit Safranrisotto	28
Wiener Schnitzel mit Gemüse, Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln	42
Grilliertes Rumpsteak mit Kartoffelgratin	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris, Zündholzkartoffeln	43
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	26

PÂTES & RISOTTO

Ricotta-Limetten Ravioli, grillierte Melone	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Sommerrisotto mit Gemüse	26

DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert
vom Wagen zusammen

Kleiner Käseteller, 3 Sorten	10
Grosser Käseteller, 5 Sorten	18

POISSON

Pochiertes Schollenfilet auf Blinis	29
Wasabi-Hollandaise	
Pfefferminz-Tomaten Concassée	

Tagesempfehlung

Kalbsskotelett an Salbeibutter
Kürbisrösti

CHF 42.00