



## PLAT DU JOUR

Dorschfilet im Speckmantel  
Zitronenreis  
Schnittlauchsauc

CHF 23

### HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 15
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Nüsslisalat mit Speck und Ei	18
Rindscarpaccio	20 / 29
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28 / 38
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Avocado, Granatäpfel	16
Linsensuppe mit Trüffelschaum	18
Kraftbrühe mit Ei, Sherry oder Mark	15

### PÂTES & RISOTTO

Steinpilzravioli an Sauerampfer-Frischkäsesauce	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Weissweinrisotto mit Wirsing, Pinienkernen, Nüssen und Moosbeeren	26
Spaghetti mit Meeresfrüchten, getrockneten Tomaten und Blattspinat	38

### POISSON

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, auf Mango-Avocado Würfel mit Chili-Vinaigrette	29
Moules Marinières	32

### VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20 / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Salsicce al Barolo mit Safranrisotto	28
Paniertes Kalbspaillard mit Nussbutter, Zündholzkartoffeln	42
Grilliertes Rumpsteak mit Kartoffelgratin	33
Grilliertes Entrecôte, Café de Paris, Zündholzkartoffeln	49
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	26
Pouletbrust mit Avocadomousse an Portweinjus, Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatäpfel	36
Choucroute classique mit Pistaziensaucisson, Speck, Schweinehals, Frankfurter, Markknochen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	29

### DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert vom  
Wagen zusammen

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

**Austern**  
Special de Claire  
No. 2  
Stk 6.50