



PLAT DU JOUR

Sautiertes Wolfsbarschfilet
Portweinsauce
getrocknete Tomaten und Kartoffel-Erbsenpüree

CHF 23

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 15
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Rindscarpaccio	20 / 29
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28 / 38
Frische Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise, Sauce Mayonnaise oder Vinaigrette	36 / 48
Gekochter Schinken oder Parmaschinken zu Spargeln	10 / 13
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Eierstich	14
Quinoa-Spargelsalat mit Erdbeeren, Limettenvinaigrette	15

PÂTES & RISOTTO

Pecorino-Tomatenravioli auf Basilikumsauce, Büffelmozzarella und Frühlingsgemüse	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Frühlingsrisotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Waldpilzen und Parmesanspänen	26
Spaghetti mit sautierten Riesencrevetten, jungem Spinat und Safran-Chilisauce	38

POISSON

Gegrillte Lachstranche an Portweinjus, Bärlauch-Spargelrisotto	29
---	----

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
Sautierte Perlhuhnbrust an Ingwersauce, Quinoasalat mit Spargeln und glasierte Frühlingskarotten	38

DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert vom
Wagen zusammen

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

Muttertagsbrunch in der Kunsthalle

Sonntag, 14. Mai 2017
10 – 16 Uhr
CHF 59.00 pro Person