



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Brochettes de viande, sauce au romarin
Pommes nouvelles rissolées
Courgettes

29.-

SPECIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané
Rindsfilet mit Safranrisotto
150gr. Ladies Cut 52.-
180gr. Gentleman Cut 56.-

Vitello maltagliato, nouilles au beurre 48.-
In Streifen geschnittenes Kalbshohrückensteak,
Rosmarinjus, Butternudeln

Tagliata di bue, risotto safrané p. pers. 54.-
(pour 2 personnes)
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto (für 2 Personen)

Funghi trifolati, risotto safrané 39.-
Sautierte, fein geschnittene Pilze, Safranrisotto

Tartare "maison", toast et beurre Portion 38.-
Hausgemachtes Rindertatar ½ Portion 28.-

mit Zündholzkartoffeln 10.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

Portion d'asperges / Portion Spargeln Entrée 36.-
Sauce Hollandaise/ mayonnaise / vinaigrette Portion 48.-

Asperges et morilles fraîches à la crème Entrée 44.-
Spargeln mit frischen Morcheln an Rahmsauce Portion 62.-

Petite assiette de jambon de Parme 16.-
Petite assiette de jambon cuit 14.-

CHOIX DU CHEF SELON SAISON

Langue de veau à la vinaigrette aux tomates, 42.-
asperges, oeufs et pommes nouvelles
Kalbszunge an Tomatenvinaigrette
mit Spargeln, Ei und neuen Kartoffeln 56.-

Magret de canard rose, sauce au balsamico vieux, 46.-
compote de rhubarbe, gnocchi et asperges
Rosa gebratene Entenbrust an altem Balsamicojus,
Rhabarberkompott, Kartoffelgnocchi mit Spargelstücken

Steak de veau, sauce morilles, 55.-
nouilles et légumes printaniers
Kalbssteak an Morchelsauce,
Butternudeln und Frühlingsgemüse

Emincé de foie de veau, rösti 48.-
Kalbslebergeschnetzeltes an Madeirasauce, Rösti



SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

Roero Arneis, DOC, 1 dl 8.-
Giovanni Almondo, 2012 Fl. 56.-

Château de la Rivière 1 dl 9.-
Fronsac, 2005 Fl. 63.-

Dolcetto d'Alba 1 dl 9.50
Gianni Gagliardo Fl. 68.-

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenausschank

FROMAGE DE LA VOITURE

Petit choix de fromage 14.-
Grand choix de fromage 22.-

Brillat-Savarin, Epoisses, Münsterkäse,
Reblochon, Cabrales, Gruyère, Taleggio

Porto, 1996 le verre à 8 cl 14.-
Sauternes, 2008 le verre à 8 cl 16.-

DESSERT

Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen

Coupe café 12.-

Crème Catalane 13.-

Tiramisù 13.-

Mousse au chocolat 13.-

Sorbets, par boule 5.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Thon grillé sur carpaccio de tomates, salade de roquette, oignons rouges et parmesan Grillierter Thunfisch auf Tomatencarpaccio mit Ruccolasalat, roten Zwiebeln und Parmesanspänen	28.-
Cocktail de crevettes et pamplemousses Krevetten-Grapefruitcocktail an Calyposauce, garniert mit einem Lattichherz	28.-
Salade d'asperges, crostini de chèvre Spargelsalat an Kräutervinaigrette mit warmen Geisskäse-Crostini	29.-
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-

SOUPES & SALADES

Crème de tomates Tomatencremesuppe	10.-
Crème d'asperges Spargelcremesuppe mit Sesamstengel	15.-
Soupe de Prosecco avec saumon fumé Proseccosuppe mit Rauchlachsstreifen	16.-
Salade verte Grüner Salat	14.-
Salade mêlée Gemischter Salat	16.-
Salade de roquette et tomates naines Ruccola-Pomodorinsalat mit Parmesanspänen	18.-

GARNITURES

Pommes nature, pommes allumettes, rösti, pommes purée, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre	10.-
---	------

PÂTES & RISOTTO

Pennette "Salmone" Pennette an Zitronenrahmsauce mit Lachs, Cherrytomaten und Rucola	29.-
Ravioli à la viande de boeuf, au pesto à l'ail de l'ours Rindfleischraviolis an Bärlauchpesto, glasierten Frühlingskarotten und fritiertem Rucola	34.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Risotto printanier Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und Parmesan	31.-
Gnocchi à la sauce de Taleggio Kartoffelgnocchi auf Taleggiosauce, garniert mit getrockneten Tomaten und Artischocken	29.-

VIANDES

Côtelettes d'agneau, sauce aux herbes, oignons de printemps, gnocchi de pommes de terre Rosa gebratene Lammkoteletts auf Kräuterjus, Frühlingszwiebeln und Kartoffelgnocchi	52.-
Emincé de veau «Zurichoise», rösti Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	48.-
Goulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers Rindsfiletgulasch an Morchelsauce, Nudeln und Frühlingsgemüse	54.-

POISSONS

Filet de sandre sauté sur risotto de petit pois Sautiertes Zanderfilet auf Erbsenrisotto	48.-
Médailles de boudoir pochés, sauce Maltaise, riz basmati et asperges Pochierte Seeteufelmedaillons an Orangenhollandaise Basmatireis und Spargeln	54.-
Steak de thon rose, sauce au vinaigre de Xeres, légumes méditerranéens grillées, pommes nouvelles Thunfischsteak an Sherryessigsauce auf gegrilltem Gemüse, neue Kartoffeln	54.-
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . p. pers. pommes nature, épinards en branche (pour 2 pers) Gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat (für 2 Personen)	64.-