



PLAT DU JOUR

Trutenschnitzel paniert
Erbsen und Karotten
Pommes Noisettes

CHF 23

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 14
Nüsslisalat / Nüsslisalat Grand-mère	14 / 18
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28 / 38
+ Zündholzkartoffeln	8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	5
Rindscarpaccio	20 / 29
Rindskraftbrühe mit Mark	14
Kürbissuppe mit Marronischäum	15
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Weintrauben und Aprikosen	17
Tagessuppe	12

PÂTES & RISOTTO

Steinpilzravioli an Frischkäse-Nuss-Sauce mit gegrilltem Birnencarpaccio	32
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Kürbisrisotto mit frischem Wirsing und Chorizo Chips	28
Jägerspätzli mit Pfifferlingen, Steinpilzen an Kräutersauce und Apfelchips	28

POISSON

Gebratenes Bachforellenfilet	29
Blaue Naturkartoffeln	
Avacado-Chilligemüse an Buttersauce	

VIANDES

Fleischkäse gebraten mit Rösti + Spiegelei	20 3.50
Kalbsbratwurst 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
Rehpfeffer Jäger Art, Rotkraut, Maroni & Spätzli	39
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinjus, Rahmwirsing, Selleriemousseline und Quittenconfit	45
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Rotweibirne, Rotkraut, Maroni und Spätzli	43

DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert vom Wagen zusammen	
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	10
Grosser Käseteller, 5 Sorten	18

Tagesempfehlung

Moules Marinières
CHF 32.-
+ Zündholzkartoffeln CHF 8.-