



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Variation de salade d'été aux chanterelles fraîches, suprême de caille sauté	32.-
Sommerliche Salatkombination mit sautierten Eierschwämmli und rosa gebratenem Wachtelbrüstchen	
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	
Saumon mariné maison à la mode asiatique	24.-
Hausmarinierter Lachs an Limettenvinaigrette mit asiatischem Gurkensalat	
Trilogie de melon	20.-
Cavaillon-Galia- und Wassermelone, Pfirsichsauce	
Melon et jambon de Parme	26.-
Melone mit Parmaschinken	

SOUPES & SALADES

Crème de tomates	18.-
Tomatencremesuppe	
Gazpacho andalouse	16.-
Kalte andalusische Gemüsesuppe	
Spaghetti al tonno	18.-
Mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	
Salade verte	14.-
Grüner Salat	
Salade mêlée	16.-
Gemischter Salat	
Salade de roquette et tomates naines	18.-
Ruccola-Pomodorinissalat mit Parmesanspänen	
Salade de tomates et mozzarella sur tranche de courgette grillé	23.-
Tomaten-Mozzarellasalat auf grillierten Zucchettistreifen	

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

Fusilli al Pesto	29.-
Pestosauce und Kräuter	
Pappardelle con ragù di manzo	29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	
Ravioli al Provolone	35.-
Tomaten-Provolone Ravioli mit Artischockenecken und Basilikumsauce	
Risotto estival	28.-
Sommerrisotto mit Cherrytomaten, Stengelkohl, Peperonata und Parmesanspänen	

VIANDES

Filet d'agneau aux tomates séchées, sauce romarin	52.-
Lammrückenfilet mit getrockneten Tomaten, Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Sommergemüse	
Emincé de veau "Zurichoise", rösti	48.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	
Vol-au-vent de Filetgoulache de boeuf, chanterelles et légumes d'été	54.-
Im Blätterteigpastetchen serviertes Rindsfiletgulasch mit Eierschwämmli und Sommergemüse	

POISSONS

Coquille St. Jacques et crevettes géantes	54.-
Sur risotto citronné, légumes d'été	
Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten auf Zitronenrisotto und Sommergemüse	
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes)	p. pers. 64.-
Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-

SPECIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de boeuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut

180gr. Gentleman Cut

Vitello maltagliato, nouilles au beurre

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.-

FROMAGE DE LA VOITURE

Petit choix de fromage 14.-

Grand choix de fromage 22.-

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

Porto, 1996 le verre à 8 cl 14.-

Sauternes, 2011 le verre à 8 cl 16.-



PLAT DU JOUR

Carré d'agneau rôti au thym
Purée de pommes de terre et carottes
Salade

29.-

CHOIX DU CHEF SELON SAISON

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris, 49.-
pommes allumettes

Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Zündholzkartoffeln

Der Chef empfiehlt die Sommergerichte



SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

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

Château de la Rivière 1 dl 9.-
Fronsac, 2006 Fl. 63.-

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

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenausschank

DESSERT

Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen

Baies des bois, glace vanille 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-