



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing  
\*\*\*  
Rindsstroganoff mit Butternudeln

CHF 23

HORS D'ŒUVRES  
& ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 15
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Vitello Tonnato	21 / 29
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28 / 38
+ Zündholzkartoffeln	10
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	5
Burrata mit Datteltomaten, Basilikum	18
Gazpacho Andaluz	14
Quinoasalat mit Sonnenblumen- und Pinienkernen, Kräutersalat und Melonenkugeln	17

VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20 / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Zürcher Geschnnetzelttes 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

PÂTES & RISOTTO

Limettenravioli, gegrillte Wassermelone	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Sommerrisotto mit Gemüse	26

DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert vom Wagen zusammen

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

POISSON

Rotbarsch mit Sauce Nantua	29
Karottenpüree und schwarzer Reis	

**Aktuell in der Kunsthalle**

Adam Linder  
Service No. 5:  
*Dare to Keep Kids Off Naturalism*  
08.09. – 28.09.2017

Kalb, Schwein: Schweiz, Rind: \*Australien / \*Argentinien, Geflügel: Frankreich, Ungarn, Schweiz/ Lamm: \*Australien / \*Neuseeland  
\*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Preise in CHF und inkl. MwSt.