



PLAT DU JOUR

Geschmorte Kalbshaxe  
mit Rahmsauerkraut  
und Salzkartoffeln

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
Gaspacho Andaluz	14
Quinocasalat	17
mit Sonnenblumen- und Pinienkernen, Kräutersalat und Melonenkugeln	

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
Wiener Schnitzel mit Gemüse, Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln	42
Grilliertes Rumpsteak mit Kartoffelgratin	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris, Zündholzkartoffeln	43
Kunsthalbe 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

Paella mit Meeressfrüchten	29
----------------------------	----

**Aktuell in der Kunsthalle**

Sommersalat mit Kalbsleberli  
CHF 26.00