



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Straussenragout an Kräuter-Pfeffersauce  
Süsskartoffelstock

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<br>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,<br>Weintrauben und Aprikosen | 17      |
| Tagessuppe  | 12      |

### PÂTES & RISOTTO

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

### POISSON

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Gebratener Zanderloin | 29 |
| Kürbis-Mais-Galetten  |    |
| Weisskabisgemüse      |    |

### VIANDES

|  |            |
|--|------------|
| Fleischkäse gebraten mit Rösti<br>+ Spiegelei  | 20<br>3.50 |
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti  | 27         |
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti   | 39         |
| Salsicce al Barolo mit Safranrisotto   | 28         |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse,<br>Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln                                     | 42         |
| Grilliertes Rumpsteak mit Kartoffelgratin  | 33         |
| Grilliertes Entrecôte Café de Paris,<br>Zündholzkartoffeln   | 43         |
| Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado,<br>Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce              | 26         |
| Rehpfeffer Jäger Art, Rotkraut, Maroni & Spätzli   | 39         |
| Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit<br>Portweinjus, Rahmwirsing, Selleriemousseline<br>und Quittenconfit | 45         |
| Rosa gebratenes Rehschnitzel<br>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.-

Wild: Österreich, Kalb, Schwein: Schweiz, Rind: \*Australien / Paraguay Muscheln: Frankreich

\*Kann mit hormonellen oder nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein, Preise in CHF und inkl. MwSt.