



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

US - Beef  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Filet de porc, chutney aux potirons  
Essence au Porto  
Ravioli aux figues

29.-

## SPÉCIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

### Filet de boeuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut 52.-  
180gr. Gentleman Cut 56.-

### Vitello maltagliato, nouilles au beurre 48.-

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.-

## CHOIX DU CHEF SELON SAISON

### Côte de veau double, beurre de sauge p.pers. 55.-

Pommes allumettes, légumes du marché  
(pour 2 personnes)

Doppeltes Kalbskotelett mit Salbeibutter,  
Streichholzkartoffeln und Marktgemüse

### Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 42.-

légumes cultivateurs et pommes natures  
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,  
blättrig geschnittenes Gemüse und Salzkartoffeln

### Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 45.-

craterelles d'abondance, purée de pommes de terre  
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce mit  
Hersbttrompeten und Kartoffelstock



## 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

## 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.-

## DESSERT

### Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen

Savarins au Rhum, fruits frais 12.-

Crème Catalane 13.-

Sorbets, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

<b>Salade d'octopus et crevettes</b>	32.-
Sauce vinaigre au Sherry, tatar d'artichauts Oktopus-Krevettensalat an einer Sherry-Essigsauce, Artischocken-Tatar	
<b>Assiette d'antipasti italienne</b>	28.-
Antipastiteller mit grillierten Zucchini, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncino-Käse, Oliven	
<b>Demi douzaine d'huitres fines claires</b>	30.-
6 frische Austern	
<b>Terrine de foie gras d'oie maison,</b>	Portion 39.-
<b>confit d'oignons, toast et beurre</b>	½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

## SOUPES & SALADES

<b>Potage de céleri</b>	10.-
Selleriesuppe	
<b>Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées</b>	20.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln, Sauerrahm	
<b>Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes</b>	15.-
Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	
<b>Soupe d'oxtail lie avec sa viande et petits légumes</b>	16.-
Gebundene Ochsenchwanzsuppe mit seinem Fleisch, kleines Gemüse	
<b>Salade doucette, sauce maison</b>	14.-
Nüsslisalat an Hausdressing	
<b>Salade grand-mère</b>	23.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	
<b>Salade verte</b>	14.-
Grüner Salat	
<b>Salade mêlée</b>	16.-
Gemischter Salat	

## GARNITURES

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Pennette Caruso mit Tomatensauce,</b>	29.-
Mascarpone, Basilikum	
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b>	29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	
<b>Ravioli Porcini</b>	29.-
Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel	
<b>Risotto d'automne</b>	28.-
Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und Taleggiokäse	

## VIANDES

<b>Côtelettes d'agneau écossaises, sauce au thym citroné</b>	52.-
<b>Chicorée braisée jaune et rouge, gratin dauphinois</b> Schottische Lammkoteletts mit Zitronenthymiansauce, gelbem und rotem Chicorée, Kartoffelgratin	
<b>Emincé de veau "Zurichoise", rösti</b>	48.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	
<b>Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole</b>	52.-
Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	

## POISSONS

<b>Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre,</b>	55.-
<b>Pommes nature</b> Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	
<b>Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge,</b>	62.-
<b>petits poireaux et mousse d'oil de pistaches,</b> <b>pommes nature</b> Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	
<b>Loup de mer grillé à l'huile d'olive,</b>	p. pers. 64.-
<b>pommes nature, épinards en branche</b> (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	
<b>Moules marinières</b>	38.-
Muscheln Seemannsart	