



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Carré de veau, jus aux herbes
Pommes Lyonnaises
Légumes du jour

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Noix de bœuf à l'anglaise, jus aux herbes
Gratin dauphinois
Tomate grillée

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

In Streifen geschnittenes Kalbshohrückensteak,
Rosmarinjus, Butternudeln

48.-

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

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

pommes allumettes

Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Pommes allumettes

Filet de veau et crevette géante, sauce homard 56.-

Kalbsfilet und Riesenkrevette auf Hummersauce
mit Reis



SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

Grüner Veltliner, Kamptal DAC 1 dl 8.50

Weingut Rudolf Rabl, 2013 Fl. 56.-

Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere 1 dl 13.50

Merlot, 2014 Fl. 96.-

Rioja DOca Lan D-12, Bodegas Lan 1 dl 11.-

Tempranillo, 2012 Fl. 75.-

FROMAGE DE LA VOITURE

Petit choix de fromage 14.-

Grand choix de fromage 22.-

DESSERT

Choix de la voiture

Wählen Sie von unserem Dessertwagen



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Salade d'octopus et haricots, vinaigrette d'olives Oktopus- Bohnensalat an Oliven-Tomatenvinaigrette	28.-
Terrine de foie gras d'oie maison, Portion confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion	39.- 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	
Salade d'asperges et avocat, sauce à l'huile de noix et Mozzarella Buffalo	25.-
Spargel-Avocadosalat mit Nussoelsauce und Büffelmozzarella	
Salade printanière, tranches de ris de veau, pointes d'asperges tièdes	28.-
Frühlingsalat mit sautierten Kalbsmilkenstranchen und lauwarmen Spargelspitzen	

SOUPES & SALADES

Maiscremesuppe	10.-
Soupe de pois mange-tout, coquille St. Jacques grillée	18.-
Kefensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln	
Crème d'asperges à l'aneth et saumon fumé	16.-
Spargelsuppe mit Dillrahm und Rauchlachsstreifen	
Salade Caesar	22.-
Eisbergsalat an Caesardressing mit gehacktem Ei, Brotwürfeln, Rohschinkenstranche	
Salade de roquette et tomates naines au parmesan	22.-
Ruccolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen	
Salade verte	14.-
Grüner Salat	
Salade mêlée	16.-
Gemischter Salat	

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti Gamberoni mit Limettensauce, Riesenkrevette, Cherrytomaten, Oliven	29.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Ravioli aux asperges Spargelravioli an Parmesanrahmsauce, Frühlingsgemüse	29.-
Risotto printanier Spargel, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	31.-

VIANDES

Carré d'agneau au jus au romarin, oignons blancs, carottes et artichauts, pommes de terre nouvelles Rosa gebratenes Lammkarree mit Rosmarinjus, Frühlingszwiebeln, Karotten und Artischocken	52.-
Emincé de veau "Zurichoise", rösti Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
Goulache de boeuf, sauce morilles, nouilles, légumes Rindsfiletgulasch mit Morchelrahmsauce, Nudeln, Frühlingsgemüse	55.-

POISSONS

Coquille St. Jacques printanières, Sauce au citron vert et légumes printaniers Jakobsmuscheln mit Limettensauce, Frühlingsgemüse und Reis	54.-
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . p. pers. pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	64.-