



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées
Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Rôti de viande hachée, sauce champignons
Hörnli
Carottes glacées
29.-

SPÉCIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de bœuf 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

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris, 49.-
pommes allumettes
Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Zündholzkartoffeln

Der Chef empfiehlt
die Sommerkarte / la carte d'été



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

Variation de dessert 12.-
Crème Catalane 13.-
Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-
Mousse au chocolat 13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Artichaut tiède vinaigrette de tomates et herbes Lauwarme Artischocke an Tomaten - Kräutervinaigrette	28.-
Terrine de foie gras d'oie maison, Portion confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion	39.- 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	
Saumon mariné maison à la mode asiatique Hausmarinierter Lachs an Limettenvinaigrette mit asiatischem Gurkensalat	24.-
Trilogie de melon Cavaillon-Galia- und Wassermelone, Pfirsichsauce	20.-
Melon et jambon de Parme Melone mit Parmaschinken	26.-
Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, jus de limette, huile d'olive pressée à froid Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	26.-

SOUPES & SALADES

Crème de tomates Tomatencremesuppe	18.-
Gazpacho andalouse Kalte andalusische Gemüsesuppe	16.-
Tortelloni al brodo Bouillon mit Tortelloni	18.-
Salade verte Grüner Salat	14.-
Salade mêlée Gemischter Salat	16.-
Salade de roquette et tomates naines Ruccola-Pomodorinsalat mit Parmesanspänen	18.-
Salade de tomates et mozzarella sur tranche de courgette grillée Tomaten-Mozzarellasalat auf grillierten Zucchettistreifen	23.-

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

Pennette al Pesto Pestobutter, Cherrytomaten, Oliven	29.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Ravioli al Provolone Tomaten-Provolone Ravioli mit Artischockenecken und Basilikumsauce	35.-
Risotto estival Sommerisotto mit Cherrytomaten, Stengelkohl, Peperonata und Parmesanspänen	28.-

VIANDES

Filet d'agneau aux tomates séchées, sauce romarin Lammrückenfilet mit getrockneten Tomaten, Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Sommergemüse	52.-
Emincé de veau "Zurichoise", rösti Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
Vol-au-vent de Filetgoulache de boeuf, chanterelles et légumes d'été Im Blätterteigpastetchen serviertes Rindsfiletgulasch mit Eierschwämmli und Sommergemüse	54.-
Emincé de foie de veau, sauce madère, rösti Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	48.-

POISSONS

Coquille St. Jacques et crevettes géantes Sur risotto citronné, légumes d'été Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten auf Zitronenrisotto und Sommergemüse	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.-