



HORS D'ŒUVRES FROIDS

- Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, 26.-
jus de limette, huile d'olive pressée à froid
Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft
und kaltgepresstem Olivenöl
- Assiette d'antipasti italienne 28.-
Antipastiteller mit grillierten Zucchini, Auberginen und
Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncino-Käse,
Oliven
- Salade d'hiver à la mode du chef 25.-
Salatkombination mit Trauben, Nüssen, wildem und zahmem
Hasenrückenfilet an Haselnussölsauce
- Terrine de foie gras d'oie maison, Portion 39.-
confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter

SOUPES & SALADES

- Soupe de Pois chiches 10.-
Kichererbsensuppe
- Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées 20.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln,
Sauerrahm
- Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes 15.-
Nüsslisalatssuppe mit Haselnussrahm
- Crème de potiron Amaretto, croûtons de Lächerli 16.-
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Lächerlicroûtons
- Salade doucette, sauce maison 14.-
Nüsslisalat an Hausdressing
- Salade grand-mère 23.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln
- Salade verte 14.-
Grüner Salat
- Salade mêlée 16.-
Gemischter Salat

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

- Farfalle mit Safransauce Babycrevetten, 29.-
Rucola Cherrytomaten
- Pappardelle con ragù di manzo 29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout
- Ravioli Porcini 29.-
Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und
schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel
- Risotto d'automne 28.-
Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und
Taleggiokäse

VIANDES

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

POISSONS

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



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de Pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-

Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle Sauce tomate
Salade

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

(pour 2 personnes)

In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto (für 2 Personen) 54.-

Funghi trifolati, risotto safrané

Sautierte, fein geschnittene Pilze, Safranrisotto 39.-

Tartare "maison", toast et beurre

Hausgemachtes Rindertatar

Portion 38.-

½ Portion 28.-

mit Zündholzkartoffeln 10.-

mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

CHOIX DU CHEF SELON SAISON

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs et pommes natures 42.-

Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenes Gemüse und Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre 45.-

Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce mit
Herbsttrompeten 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

Mousse mandarines et sorbet citron 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-