



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

<b>Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, jus de limette, huile d'olive pressée à froid</b> Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	26.-
<b>Salade d'hiver à la mode du chef</b> Salatkombination mit Trauben, Nüssen, wildem und zahmem Hasenrückenfilet an Haselnussölsauce	25.-
<b>Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre</b>	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

## SOUPES & SALADES

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

## GARNITURES

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

## PÂTES & RISOTTO

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

## 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> Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
<b>Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole</b> Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	52.-
<b>Emincé de foie de veau, sauce mère, rösti</b> Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	48.-

## 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, 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	



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo brasato  
Purée de Pommes de terre  
Carottes glacées

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Suprême de volaille  
Raviolis Sauce aux cèpes  
Choux de Bruxelles

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)

p. pers. 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, 42.-

légumes cultivateurs et pommes natures

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

48.-

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

craterellus d'abondance, purée de pommes de terre

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.-

Spzialangebote Bordeauxweine im Offenausshank

## 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

Savarin au rhum et fruits de saison 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-