



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Filet de porc, sauce aux champignons de la forêt
Risotto blanc
Brocoli aux amandes

29.-

SPECIALITÉS 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.-

Boudin et saucisse de foie, choucroute, 32.-
purée de pommes de terre, sauce aux oignons
Blut- und Leberwurst, Sauerkraut, Zwiebelsauce

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.-

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-Avocado-ragout 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.-

Gigondas AOC Le Grand Montmirail 1 dl 13.50
Fl. 92.-

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenausschank

DESSERT

Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen

Trilogie de chocolat 12.-

Crème Catalane 13.-

Sorbets, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

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

SOUPES & SALADES

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

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

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

VIANDES

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

POISSONS

Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre, Pommes nature Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	55.-
Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge, petits poireaux et mousse d'huile de pistaches, pommes nature Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	62.-
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.-
Moules marinières Muscheln Seemannsart	38.-