



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Épaule de veau rôti, jus aux herbes  
Pommes natures  
Chou-fleur

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

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

Der Chef empfiehlt die LIPP Karte



### Surf & Turf

Rindsfilet mit Café de Paris Butter überbacken,  
Halber Hummer, Sauce Hollandaise, Pommes Alouettes

65.-



## 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

Compote de figues, glace cannelle	12.-
Crème Catalane	13.-
Choix de Sorbets/ Glaces, par boule	5.-
Mousse au chocolat	13.-
Tiramisù	13.-



## 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,</b> Portion 39.- <b>confit d'oignons, toast et beurre</b> ½ Portion 29.- Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

## SOUPES & SALADES

<b>Potage de tomates</b> Tomatensuppe	10.-
<b>Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes</b> Nüsslialatsuppe mit Haselnussrahm	15.-
<b>Crème de potiron Amaretto, croûtons de Lächerli</b> Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Lächerlicroûtons	16.-
<b>Salade doucette, sauce maison</b> Nüsslialat an Hausdressing	14.-
<b>Salade grand-mère</b> Nüsslialat 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, Rohschinken, Zwiebeln	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.-
<b>Spaghetti aux fruits de mer</b> Tomaten-Basilikumspaghetti mit Meeresfrüchten	38.-

## 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,</b> <b>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	