



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Suprême de volaille, sauce à la crème  
Triangoli di porcini, petits légumes  
Salade

29.-

## SPÉCIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

### Filet de boeuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut

180gr. Gentleman Cut

52.-

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.-

### Boudin et saucisse de foie, choucroute,

purée de pommes de terre, sauce aux oignons

Blut- und Leberwurst, Sauerkraut, Zwiebelsauce

32.-

## 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

Hersbttrompeten 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

## 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

Bread and butter pudding, sauce à la vanille

12.-

Crème Catalane

13.-

Sorbets, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-

Tiramisù

13.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

<b>Salade d'octopus et crevettes</b>	32.-
Sauce vinaigre au Sherry, tatar d'artichauts	
Oktopus-Krevettensalat an einer Sherry-Essigsauce, Artischocken-Tatar	
<b>Assiette d'antipasti italienne</b>	28.-
Antipastiteller mit grillierten Zucchini, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncino-Käse, Oliven	
<b>Demi douzaine d'huitres fines claires</b>	30.-
6 frische Austern	
<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>Crème de brocoli</b>	10.-
Brokkolisuppe	
<b>Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées</b>	20.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln, Sauerrahm	
<b>Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes</b>	15.-
Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	
<b>Soupe d'oxtail lie avec sa viande et petits légumes</b>	16.-
Gebundene Ochsenchwanzsuppe mit seinem Fleisch, kleines Gemüse	
<b>Salade doucette, sauce maison</b>	14.-
Nüsslisalat an Hausdressing	
<b>Salade grand-mère</b>	23.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	
<b>Salade verte</b>	14.-
Grüner Salat	
<b>Salade mêlée</b>	16.-
Gemischter Salat	

## GARNITURES

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

## PÂTES & RISOTTO

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

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

## 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'huile 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	
<b>Moules marinières</b>	38.-
Muscheln Seemannsart	