



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Trilogie de poissons fumés, salade d'asperges, raifort Geräucherte Pfeffermakrele, Forellenfilet und Lachs auf Spargel-Meerrettichsalat	28.-
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	
Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, jus de limette, huile d'olive pressée à froid Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	26.-
Salade printanière, tranches de ris de veau, pointes d'asperges tièdes Frühlingsalat mit sautierten Kalbsmilkenstrichen und lauwarmen Spargelspitzen	28.-

SOUPES & SALADES

Crème de carottes Karottencremesuppe	10.-
Soupe de pois mange-tout, coquille St. Jacques grillée Kefensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln	18.-
Crème d'asperges à l'aneth et saumon fumé Spargelsuppe mit Dillrahm und Rauchlachsstreifen	16.-
Salade Caesar Eisbergsalat an Caesardressing mit gehacktem Ei, Brotwürfeln, Rohschinkenstriche	22.-
Salade de roquette et tomates naines au parmesan Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen	18.-
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

Pennette Antipasti. Tomatensauce mit Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Oliven und Kräutern.	29.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Ravioli Asperges Spargelravioli an Parmesanrahmsauce, Frühlingsgemüse	29.-
Risotto printanier Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	31.-

VIANDES

Noix d'agneau, flageolets à la crème, légumes printaniers, pommes de terre au romarin Rosa gebratene Lammnuss, Flageolet-Bohnen an Rahmsauce, Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffeln	48.-
Emincé de veau "Zurichoise", rösti Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
Goulache de boeuf, sauce morilles, nouilles, légumes Rindsfiletgulasch mit Morchelrahmsauce, Nudeln, Frühlingsgemüse	55.-

POISSONS

Dorade entière à l'huile d'olives Ganze Dorade in Olivenöl, Eschalotten und Knoblauch gebraten, Artischocken, grillierter Radicchio, Rosmarinkartoffeln	52.-
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	p. pers. 64.-



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-

Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Poitrine de veau farcie
Pappardelle
Salade

29.-

SPECIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de bœuf 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

½ Portion

38.-

28.-

mit Zündholzkartoffeln

mit Swiss Single Malt Whisky

2 cl

10.-

5.-

CHOIX DU CHEF SELON SAISON

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris,
pommes allumettes

49.-

Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Pommes allumettes

Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures

29.-

Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln



SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

Roero Arneis, DOC,
Giovanni Almondo, 2012

1 dl

Fl.

8.-

56.-

Château de la Rivière
Fronsac, 2006

1 dl

Fl.

9.-

63.-

Dolcetto d'Alba
Gianni Gagliardo

1 dl

Fl.

9.50

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

Baies des bois, sorbet orange sanguine

12.-

Crème Catalane

13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-