



HORS D'ŒUVRES FROIDS

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

SOUPES & SALADES

- Crème de brocoli 10.-
Broccolicremesuppe
- Soupe de pois mange-tout, coquille St. Jacques grillée 18.-
Kefensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln
- Crème d'asperges à l'aneth et saumon fumé 16.-
Spargelsuppe mit Dillrahm und Rauchlachsstreifen
- Salade Caesar 22.-
Eisbergsalat an Caesardressing mit gehacktem Ei,
Brotwürfeln, Rohschinkenranche
- Salade de roquette et tomates naines au parmesan 18.-
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Salade verte 14.-
Grüner Salat
- Salade mêlée 16.-
Gemischter Salat

GARNITURES

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

PÂTES & RISOTTO

- Penne piémontaise. Tomatensauce mit Pinienkernen, 29.-
Champignons und Zwiebeln
- Pappardelle con ragù di manzo 29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout
- Ravioli Asperges 29.-
Spargelravioli an Parmesanrahmsauce,
Frühlingsgemüse
- Risotto printanier 31.-
Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan

VIANDES

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

POISSONS

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



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

US Entrecôte
Gratin dauphinois
Légumes du jour

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Saltimbocca de sandre
Polenta au romarin
Epinards en branche

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) 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

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, 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

Coupe café glacée 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-