



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

US Entrecôte  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Émincé de bœuf dijonnaise  
Nouilles au beurre  
Salade

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

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

52.-

56.-

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-Avocadoragout 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.-

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

Savarin au Rhum, fruits frais 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, Portion confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion	39.- 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

## SOUPES & SALADES

Crème de choux-raves Kohlarbicremesuppe	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 Nüsslisalatsuppe 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

Fusilli peperoni dolci mit Tomatensauce, Peperoni, Basilikum, Thymian, Zwiebeln und Rahm	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 "Zurichoise", rösti Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	52.-

## 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.-