



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-

Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Ossobucco di vitello
Risotto safrané
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.-

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-Avocadoragout 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.-

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 pouding, sauce à la vanille

12.-

Crème Catalane

13.-

Sorbets, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-

Tiramisù

13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Salade d'octopus et crevettes	32.-
Sauce vinaigre au Sherry, tatar d'artichauts Oktopus-Krevettensalat an einer Sherry-Essigsauce, Artischocken-Tatar	
Assiette d'antipasti italienne	28.-
Antipastiteller mit grillierten Zucchini, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncino-Käse, Oliven	
Demi douzaine d'huitres fines claires	30.-
6 frische Austern	
Terrine de foie gras d'oie maison,	Portion 39.-
confit d'oignons, toast et beurre	½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

SOUPES & SALADES

Crème de céleri	10.-
Selleriecremesuppe	
Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées	20.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln, Sauerrahm	
Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes	15.-
Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	
Soupe d'oxtail lie avec sa viande et petits légumes	16.-
Gebundene Ochschwanzsuppe mit seinem Fleisch, kleines Gemüse	
Salade doucette, sauce maison	14.-
Nüsslisalat an Hausdressing	
Salade grand-mère	23.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	
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

Caramelle tricolori, Ravioli mit Käse-, Tomaten- und	29.-
Spinatfüllung, Parmesansauce, frittiertes Rucola	
Pappardelle con ragù di manzo	29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	
Ravioli Porcini	29.-
Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel	
Risotto d'automne	28.-
Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und Taleggiokäse	

VIANDES

Côtelettes d'agneau écossaises, sauce au thym citroné	52.-
Chicorée braisée jaune et rouge, gratin dauphinois Schottische Lammkoteletts mit Zitronenthymiansauce, gelbem und rotem Chicorée, Kartoffelgratin	
Emincé de veau "Zurichoise", rösti	48.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	
Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole	52.-
Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	
Emincé de foie de veau, sauce madère, rösti	48.-
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSONS

Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre,	55.-
Pommes nature Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	
Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge,	62.-
petits poireaux et mousse d'huile de pistaches, pommes nature Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	
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	
Moules marinières	38.-
Muscheln Seemannsart	