



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Émincé de bœuf Stroganov  
Nouilles  
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

Joues de veau braisées au Barolo,

48.-

Légumes d'automne, Spätzle

Im Barolo geschmorte Kalbsbacken

mit herbstlichem Gemüse und Spätzli

Filet de veau, sauce au citron vert

58.-

physalis et graines de grenade, riz basmati

Kalbsfilet an Limettensauce mit Physalis  
und Granatapfelkernen, Basmatireis



## 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

Tarte de figues, glace au yaourt

12.-

Crème Catalane

13.-

Sorbets, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

<b>Médaille de thon rose sur tapenade d'olives et petite salade d'automne</b> Rosa gebratener Thunfisch auf Olivenpaste und Herbstsalat	32.-
<b>Fromage de chèvre tiède sur compote de cranberry, salade de doucette et jambon sec de sanglier</b> Warmer Ziegenkäse auf Cranberry-Kompott, Nüsslisalat und getrockneter Wildschweinschinken	28.-
<b>Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre</b> Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-

## SOUPES & SALADES

<b>Crème de concombres</b> Gurkencremesuppe	10.-
<b>Crème de marrons, espumas de cynorrhodon</b> Marronisuppe mit Hagebuttenschaum	15.-
<b>Crème de potiron</b> parfumée à l'huile de potiron, grissini de sésame Kürbiscremesuppe mit kaltgepresstem Kürbisöl und Sesamstengel	15.-
<b>Crème de cèpes et jambon sec de sanglier</b> Steinpilzsuppe mit getrocknetem Wildschweinschinken	16.-
<b>Salade verte</b> Grüner Salat	14.-
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat	16.-
<b>Salade doucette, sauce maison</b> Nüsslisalat an Hausdressing	14.-
<b>Salade grand-mère</b> Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	23.-

## GARNITURES

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Pennette Calabrese mit Tomatensauce,</b> Zwiebeln, Kapern, Pfefferschoten, Schinken, Kräuter	29.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
<b>Ravioli aux figues et fromage Pecorino sur sauce potiron</b> Ravioli mit einer Feigen-Pecorino-Füllung auf Kürbissauce	32.-
<b>Gnocchi Piemontaise, sauce Gorgonzola, noix et potirons aigre-doux</b> Kartoffelgnocchi auf Gorgonzolasauce mit Nüssen und süss-saurem Kürbis	29.-
<b>Risotto au vin blanc aux cèpes, choux frisé et Parmesan</b> Weissweinsrisotto mit Steinpilzen, Wirsing und Parmesanspänen	32.-

## VIANDES

<b>Carré d'agneau, jus de romarin</b> sur légumes méditerranéens et gnocchi Piemontaise Lammkarree an Rosmarinjus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	52.-
<b>Emincé de veau "Zurichoise", rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
<b>Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole</b> Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	52.-

## POISSONS

<b>Octopus grillé au beurre blanc</b> sur risotto de crevettes Grillierter Oktopus an Buttersauce auf Krevettenrisotto Mit getrockneten Tomaten und Brokkoliröschen	54.-
<b>Filet de sandre meunière, jus de thym, légumes méditerranéens et pommes nature</b> Gebratenes Zanderfilet mit Thymianjus auf mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	48.-
<b>Loup de mer grillé à l'huile d'olive, .</b> pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat (für 2 Personen)	p. pers. 64.-