



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

US Entrecôte  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

Deux services 48.-

Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Carré d'agneau rôti au thym  
Gratin dauphinois  
Haricots verts

29.-

## SPECIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

### Filet de boeuf 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

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,

Légumes d'automne, Spätzle

Im Barolo geschmorte Kalbsbacken

mit herbstlichem Gemüse und Spätzli

48.-

### Filet de veau, sauce au citron vert

physalis et graines de grenade, riz basmati

Kalbsfilet an Limettensauce mit Physalis

und Granatapfelkernen, Basmatireis

58.-



## SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

Roero Arneis, DOC,  
Giovanni Almondo, 2012

1 dl

8.-

Château de la Rivière

Fl.

56.-

Château de la Rivière  
Fronsac, 2006

1 dl

9.-

Fl.

63.-

Dolcetto d'Alba  
Gianni Gagliardo

1 dl

9.50

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

Café glacé

12.-

Crème Catalane

13.-

Sorbets, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

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

## SOUPES & SALADES

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

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

## VIANDES

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

## POISSONS

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