



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Carré de veau, jus aux herbes
Pommes Lyonnaises
Légumes du jour

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Émincé de veau au curry rouge
Riz créole
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

Läckerli Parfait, sauce à l'orange

12.-

Crème Catalane

13.-

Sorbets, par boule

5.-

Mousse au chocolat

13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Médailon 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

Potage de choux-raves Kohlrabisuppe	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 Boscaiola mit Rahmsauce, Parmesan Champignons, gekochtem Schinkén, Pfeffer, 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.-