



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Suprême de volaille, sauce à la crème
Riz créole
Asperges vertes

29.-

SPECIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de bœuf 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.-

mit Zündholzkartoffeln 10.-

mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

Portion d'asperges / Portion Spargeln

Sauce Hollandaise/ mayonnaise / vinaigrette Entrée 36.-

Petite assiette de jambon de Parme Portion 48.-

Petite assiette de jambon cuit 16.-

Petite assiette de jambon cuit 14.-

CHOIX DU CHEF SELON SAISON

Entrecôte de bœuf grillé Café de Paris, 49.-
pommes allumettes

Langue de veau cuit, vinaigrette aux tomates, œufs, 42.-
câpres et pommes natures

Kalbszüngli an Vinaigrette mit Ei, Kapern und Salzkartoffeln

Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures 29.-

Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Steak de veau, sauce morilles, 56.-
nouilles et légumes printaniers

Kalbssteak an Morchelsauce, Butternudeln und
Frühlingsgemüse



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

Roulade de fraises, baies des bois 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, jus de limette, huile d'olive pressée à froid Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	26.-
Salade de fenouil et olives Fenchel-Oliven-Salat mit Limonendressing, gegrilltem Ziegenkäse und Cassis - Gel	24.-
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

SOUPES & SALADES

Crème de brocoli Brokkolicremesuppe	10.-
Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	15.-
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.-
Soupe de poisson de roche façon LIPP Fischsuppe mit Brotcroûtons und Rouille Sauce	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

Pennette méditerranées mit Tomatensauce, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Kräutern	29.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Ravioli Porcini Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Frühlingsgemüse	29.-
Risotto printanier Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	28.-

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 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'oil de pistaches, pommes nature Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	62.-
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	p. pers. 64.-