



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Côte de porc panée, sauce aux tomates
Papardelle
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 48.-
In Streifen geschnittenes Kalbshohrückensteak,
Rosmarinjus, Butternudeln

Tagliata di bue, risotto safrané p. pers. 54.-
(pour 2 personnes)
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto (für 2 Personen)

Funghi trifolati, risotto safrané 39.-
Sautierte, fein geschnittene Pilze, Safranrisotto

Tartare "maison", toast et beurre Portion 38.-
Hausgemachtes Rindertatar 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

Boudin et saucisse de foie, choucroute, 32.-
purée de pommes de terre, sauce aux oignons
Blut- und Leberwurst, Sauerkraut, Zwiebelsauce



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
Figs marquées, glace à la cannelle 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, Portion confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion	39.- 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

SOUPES & SALADES

Crème de chou-fleur Blumenkohlcrèmesuppe	10.-
Crème de marrons, espumas de cynorrhodon Marronisuppe 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

Fusilli mit Atrischocken, Kapern, Schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten	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.-
Emincé de foie de veau, sauce mère, rösti Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	48.-

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, . p. pers. pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat (für 2 Personen)	64.-