



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Rumpsteak grillé tyrolienne
Gnocchi romaine
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

mit Swiss Single Malt Whisky

10.-
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

52.-

56.-

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,
Giovanni Almondo, 2012

1 dl 8.-
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

Strudel aux pommes, sauce à la vanille

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

Potage de poireaux et de pommes de terre Lauch - Kartoffelsuppe	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

Fusilli mit Atrischocken, Kapern, schwarzen Oliven und 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, pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat (für 2 Personen)	p. pers. 64.-