



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 aux pruneaux
Riz aux légumes
Salade

29.-

SPÉCIALITÉS 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

Côte de veau double, beurre de sauge p.pers. 55.-

Pommes allumettes, légumes du marché

(pour 2 personnes)

Doppeltes Kalbskotelett mit Salbeibutter,
Streichholzkartoffeln und Marktgemüse

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 42.-
légumes cultivateurs et pommes natures

Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenes Gemüse und Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 45.-
craterelles d'abondance, purée de pommes de terre

Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce mit
Hersbttrompeten und Kartoffelstock



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

Stroudel aux pommes, sauce à la vanille 12.-

Crème Catalane 13.-

Sorbets, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-



HORS D'ŒUVRES FROIDS

Salade d'octopus et crevettes	32.-
Sauce vinaigre au Sherry, tatar d'artichauts Oktopus-Krevettensalat an einer Sherry-Essigsauce, Artischocken-Tatar	
Assiette d'antipasti italienne	28.-
Antipastiteller mit grillierten Zucchetti, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncinkäse, Oliven	
Demi douzaine d'huitres fines claires	30.-
6 frische Austern	
Terrine de foie gras d'oie maison, Portion	39.-
confit d'oignons, toast et beurre ½ Portion	29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

SOUPES & SALADES

Potage de patates douces	10.-
Süßkartoffelsuppe	
Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées	20.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln, Sauerrahm	
Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes	15.-
Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	
Soupe d'oxtail lie avec sa viande et petits légumes	16.-
Gebundene Ochschwanzsuppe mit seinem Fleisch, kleines Gemüse	
Salade doucette, sauce maison	14.-
Nüsslisalat an Hausdressing	
Salade grand-mère	23.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	
Salade verte	14.-
Grüner Salat	
Salade mêlée	16.-
Gemischter Salat	

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 Peperoni dolci	29.-
Tomatensauce, Peperoni, Basilikum, Zwiebeln, Rahm	
Pappardelle con ragù di manzo	29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	
Ravioli Porcini	29.-
Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel	
Risotto d'automne	28.-
Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und Taleggiokäse	

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	48.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	
Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole	52.-
Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	
Emincé de foie de veau, sauce madère, rösti	48.-
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSONS

Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre,	55.-
Pommes nature Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	
Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge,	62.-
petits poireaux et mousse d'huile de pistaches, pommes nature Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . p. pers.	64.-
pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	
Moules marinières	38.-
Muscheln Seemannsart	