



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Noix de bœuf à l'anglaise
Pommes risolées
Tomates grillées

29.-

SPÉCIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

Filet de boeuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut
180gr. Gentleman Cut

52.-
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
½ Portion

38.-
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

Figues au Porto et glace à la cannelle 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 Zucchini, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncino-Käse, Oliven | |
| Salade d'hiver à la mode du chef | 25.- |
| Salatkombination mit Trauben, Nüssen, wildem und zahmem Hasenrückenfilet an Haselnussölsauce | |
| 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 Garbure | 10.- |
| Gemüsesuppe | |
| 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 | |
| Crème de potiron Amaretto, croûtons de Lächerli | 16.- |
| Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Lächerlicroûtons | |
| 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, | 10.- |
| purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre | |

PÂTES & RISOTTO

| | |
|--|------|
| Pennette al salmone | 29.- |
| Zitronenrahmsauce, Lachs, Ruccola, Cherrytomaten | |
| 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 | |

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 | |