



SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Carré de veau, jus aux herbes
Pommes Lyonnaises
Légumes du jour

Deux services 48.-
Assiette 40.-



PLAT DU JOUR

Ragoût de veau
Pennette au beurre
Carottes glacées

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

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		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
Herbsttrompeten 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

Strudel aux pommes, sauce à la vanille	12.-
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	
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 à l'orge des Grisons	10.-
Bündner Gerstensuppe	
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,	10.-
purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre	

PÂTES & RISOTTO

Ravioli aux figues et fromage Pecorino	29.-
Rahmsauce, Kürbischutney	
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'ail 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	