SUGGÉSTION DE LA VOITURE

Piccata de veau milanese
Risotto blanc
Salade

Deux services	48.-
Assiette	40.-

PLAT DU JOUR

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
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 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

Meringues glacées	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, Peperoncinokäse, 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

Crème de choux-raves 10.-
Kohlrabicrèmesuppe

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 Ochsenschwanzsuppe 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 natures, pommes allumettes, rösti, purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre 10.-

PÂTES & RISOTTO

Penne Peperoni dolci mit Tomatensauce, Peperoni, Zwiebeln, Kräuter 29.-

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 natures
Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette

Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge, 62.-
petits poireaux et mousse d'oil de pistaches,
pommes natures
Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln

Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . p. pers. 64.-
pommes natures, épinards en branche
(pour 2 personnes)
Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat

Moules marinières 38.-
Muscheln Seemannsart

KÜCHE A LA CARTE: 11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.00 PRIX: en CHF, TVA incl. – PREISE: in CHF, inkl. MwSt.
KALB: CH – LAMM: NZ/F – GEFLÜGEL: CH/H – RIND: CH/USA/AU – SCHWEIN: CH (Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)