



## SUGGÉSTION DE LA VOITURE

US Entrecôte  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

Deux services 48.-  
Assiette 40.-



## PLAT DU JOUR

Rôti de veau  
Purée de pommes de terre  
Brocoli

29.-

## SPÉCIALITÉS DE LA KUNSTHALLE

**Filet de bœuf 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

**Joues de veau braisées au Barolo,** 48.-  
**Légumes d'automne, Spätzle**  
Im Barolo geschmorte Kalbsbacken  
mit herbstlichem Gemüse und Spätzli

**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,	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.-
Gigondas AOC Le Grand Montmirail	1 dl	13.50
	Fl.	92.-

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenaussschank

## 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**  
Gâteau de carottes, sauce vanille 12.-  
Crème Catalane 13.-  
Sorbets, par boule 5.-  
Mousse au chocolat 13.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

<b>Médaillon de thon rose sur tapenade d'olives et petite salade d'automne</b> Rosa gebratener Thunfisch auf Olivenpaste und Herbstsalat	32.-
<b>Fromage de chèvre tiède sur compote de cranberry, salade de doucette et jambon sec de sanglier</b> Warmer Ziegenkäse auf Cranberry-Kompott, Nüsslisalat und getrockneter Wildschweinschinken	28.-
<b>Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre</b> Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-

## SOUPES & SALADES

<b>Crème de choucroute</b> Sauerkrautcrèmesuppe	10.-
<b>Crème de marrons, espumas de cynorrhodon</b> Marronissuppe mit Hagebuttenschaum	15.-
<b>Crème de potiron</b> parfumée à l'huile de potiron, grissini de sésame Kürbiscremesuppe mit kaltgepresstem Kürbisöl und Sesamstengel	15.-
<b>Crème de cèpes et jambon sec de sanglier</b> Steinpilzsuppe mit getrocknetem Wildschweinschinken	16.-
<b>Salade verte</b> Grüner Salat	14.-
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat	16.-
<b>Salade doucette, sauce maison</b> Nüsslisalat an Hausdressing	14.-
<b>Salade grand-mère</b> Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	23.-

## GARNITURES

<b>Pommes nature, pommes allumettes, rösti, purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre</b>	10.-
---	------

## PÂTES & RISOTTO

<b>Pennette Piemontese mit Tomatensauce</b> Champignons, Rosmarin, Rahm	29.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
<b>Ravioli aux figues et fromage Pecorino sur sauce potiron</b> Ravioli mit einer Feigen-Pecorino-Füllung auf Kürbissauce	32.-
<b>Gnocchi Piemontaise, sauce Gorgonzola, noix et potirons aigre-doux</b> Kartoffelgnocchi auf Gorgonzolasauce mit Nüssen und süss-saurem Kürbis	29.-
<b>Risotto au vin blanc aux cèpes, choux frisé et Parmesan</b> Weissweinsrisotto mit Steinpilzen, Wirsing und Parmesanspänen	32.-

## VIANDES

<b>Carré d'agneau, jus de romarin</b> sur légumes méditerranéens et gnocchi Piemontaise Lammkarree an Rosmarinjus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	52.-
<b>Emincé de veau "Zurichoise", rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	48.-
<b>Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole</b> Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	52.-

## POISSONS

<b>Octopus grillé au beurre blanc sur risotto de crevettes</b> Grillierter Oktopus an Buttersauce auf Krevettenrisotto Mit getrockneten Tomaten und Brokkoliröschen	54.-
<b>Filet de sandre meunière, jus de thym, légumes méditerranéens et pommes nature</b> Gebratenes Zanderfilet mit Thymianjus auf mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	48.-
<b>Loup de mer grillé à l'huile d'olive, .</b> pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat (für 2 Personen)	p. pers. 64.-