



PLAT DU JOUR

Geschmorter Kalbshuftbraten  
an Pilzrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Blumenkohl

23.-

HORS D'ŒUVRES  
& ENTRÉES

|   |         |
|---|---------|
| Grüner Salat / gemischter Salat           | 12 / 14 |
| Nüsslisalat / Nüsslisalat Grand-mère      | 14 / 18 |
| Salade Lyonnaise / au fromage             | 22 / 26 |
| Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind | 28 / 38 |
| + Zündholzkartoffeln                      | 8       |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl           | 5       |
| Rindscarpaccio                            | 20 / 29 |
| Rindskraftbrühe mit Mark                  | 14      |
| Hausgemachte Hummersuppe                  | 24      |
| Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen,      | 17      |
| Weintrauben und Aprikosen                 |         |
| Tagessuppe                                | 12      |

PÂTES & RISOTTO

|   |    |
|---|----|
| Steinpilzravioli an Frischkäse-Nuss-Sauce<br>mit gegrilltem Birnencarpaccio   | 32 |
| Pappardelle con ragù di manzo   | 25 |
| Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat  | 21 |
| Randenrisotto mit Mascarpone, Kokosschaum                                     | 24 |
| Wintergemüse  |    |
| Jägerspätzli mit Pfifferlingen, Steinpilzen<br>an Kräutersauce und Apfelchips | 28 |

POISSON

|  |    |
|--|----|
| Gebratenes Zanderfilet an Basilikumsauce | 29 |
| Tomatenrisotto                           |    |
| Wintergemüse                             |    |

VIANDES

|  |      |
|--|------|
| Fleischkäse gebraten, Rösti                            | 20   |
| + Spiegelei  | 3.50 |
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti              | 27   |
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti                       | 39   |
| Salsicce al Barolo mit Safranrisotto                   | 28   |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse,                           | 42   |
| Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln                   |      |
| Grilliertes Rumpsteak mit Kroketten                    | 33   |
| Grilliertes Entrecôte Café de Paris,                   | 43   |
| Zündholzkartoffeln                                     |      |
| Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado,            | 26   |
| Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce           |      |
| Gefüllte Maispoulardenbrust mit Datteln und Feigen     | 36   |
| Portweinjus und Wirsing                                |      |
| Cordon bleu vom Kalb, Zündholzkartoffeln<br>und Gemüse | 46   |

DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert vom Wagen zusammen

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Kleiner Käseteller, 3 Sorten | 10 |
| Grosser Käseteller, 5 Sorten | 18 |

**Tagesempfehlung**

Geschnetzelte Kalbsleber  
an Madeirasauce  
Rösti  
38

Kalb, Schwein: Schweiz, Rind: \*Australien / \*Argentinien, Geflügel: Frankreich, \*Ungarn, Schweiz/ Lamm: Irland  
\*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Preise in CHF und inkl. MwSt.