



PLAT DU JOUR

Gebratenes Lachssteak
an Basilikumsauce
Butternudeln
Kleines Gemüse

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 mit gegrilltem Birnencarpaccio	32
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Randenrisotto mit Mascarpone, Kokosschaum	24
Wintergemüse	
Jägerspätzli mit Waldpilzen an Kräutersauce und Apfelchips	28

POISSON

Sautiertes Wolfsbarschfilet an Dillsauce	29
Venere-Risotto mit Sherry Spinat	

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 Maispouardenbrust mit Datteln und Feigen	36
Portweinjus und Wirsing	
Cordon bleu vom Kalb, Zündholzkartoffeln 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

Geschnetzeltes Kalbsleber
an Madeira Sauce

Rösti

38