



PLAT DU JOUR

Gebratenes Lachssteak
an Basilikumsauce
Spinat
Salzkartoffeln

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

Gebratenes Doradenfilet an Avocado-Chilli-Vinaigrette, Beurre Blanc und Schlosskartoffeln	29
---	----

VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti + Spiegelei	20 3.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Salsicce al Barolo mit Safranrisotto	28
Wiener Schnitzel mit Gemüse, Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln	42
Grilliertes Rumpsteak mit Krokette	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris, Zündholzkartoffeln	43
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	26
Gefüllte Maispouardenbrust mit Datteln und Feigen Portweinjus und Wirsing	36
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

Kalbssteak an Morchelsauce
grüne Spargeln
Butternudeln

59