



## PLAT DU JOUR

Lammragout mit Rosinen  
Frühlingszwiebel-Lauchgemüse  
Kartoffelstock

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
Spargelcremesuppe	16
Quinoasalat mit Wiesenkräutern und Spargel an Limettenvinaigrette	17
Tagessuppe	12

### PÂTES & RISOTTO

Spargelravioli an Frischkäsesauce und Spargelspitzen	33
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 Wolfsbarschfilet auf Bärlauchravioli, Spargelragout und Kalbsjus	29
Gebratenes Zanderfilet konfierter Fenchel und Schnittlauchkartoffeln	40

Unsere Speisen können Gluten und/oder Laktose enthalten.  
Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.

### 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

### Empfehlung

Kalbsfilet an Portweinsauce,	57
Trüffelnudeln und grüner Spargel	
Rindsfilet Stroganoff mit Pilawreis	43
Feine Nudeln mit frischen Morcheln	37