



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Rotes Thaicurry mit Poulet  
Basmatireis

23.-

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / gemischter Salat	12 / 14
Knackiger Frühlingssalat an Himbeer-Vinaigrette und Würfeln von gebeiztem Lachs	16
Quinoasalat mit Spargeln und Bärlauchpesto	15
Salade Lyonnaise / au fromage	22 / 26
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind + Zündholzkartoffeln	28 / 38 8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	5
Rindscarpaccio	20 / 29
Spinat-Champagner Schaumsuppe	14
Spargelcremesuppe mit Bärlauchespuma	16
Tagessuppe	12

## PÂTES & RISOTTO

Spargelravioli an Kressesauce und Frühlingsgemüse	31
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Champagnerrisotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	24

## POISSON

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchravioli, Spargelragout und Kalbsjus	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 Rösti-Kroketten	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris, Zündholzkartoffeln	43
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce	26
Gebratenes Mistkratzerli an Kräuterjus, Schwarzwurzeln und Pommes Pont-Neuf	35

## DESSERTS & FROMAGES

Ihr Kellner stellt Ihnen gerne Ihr individuelles Dessert  
vom Wagen zusammen

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

### Spargeln

Frischer Badischer Spargel	22 / 36
Passend zum Spargel wählen Sie die folgenden Saucen: Hollandaise / Mayonnaise / Vinaigrette	
Portion Parmaschinken	15
Portion gekochter Schinken	10

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