



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Poulet Cordon bleu

Pommes frites

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	22
Salade Lyonnaise au fromage	22
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	Portion 38 ½ Portion 28
+ Zündholzkartoffeln	8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	5
Rindscarpaccio	Portion 29 ½ Portion 20
Spinat-Champagnersuppe	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 Wittlingsfilet auf Kartoffel-Lauchbett und Portwein Reduktion	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, Zündholzkartoffeln und Preiselbeeren	42
Grilliertes Rumpsteak mit Rösti-Kroketten	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Zündholzkartoffeln	43
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce + Zündholzkartoffeln	26 8
Gebratenes Mistkratzerli an Kräuterjus, Schwarzwurzeln und Pommes Pont-Neuf	35

DESSERTS & FROMAGES

Erdbeeren Natur	8
Erdbeeren mit Rahm	9.50
Coupe Romanoff	13.50
Eiskaffee	10.50

Unsere hausgemachten Süssspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen

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 Rohschinken Casa Modena	15
Portion gekochter Vogeser Schinken	10

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