



## PLAT DU JOUR

Gebratene Lammkotelets  
auf mediterranem Gemüse  
mit lauwarmem Quinoa und Kräuterjus

23.-

### HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat / Gemischter Salat	12 / 14
Knackiger Frühlingsalat an Himbeer-Vinaigrette und Würfeln von gebeiztem Lachs	16
Quinoasalat mit Spargeln und Bärlauchpesto	15
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise au fromage	26
Hausgemachtes Tartar	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

Ricotta-Zitronen-Basilikum-Ravioli an Kressesauce und Frühlingsgemüse	31
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Champagnerrisotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	28

### POISSON

Gebratenes Zanderfilet mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln	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

### Tagesempfehlung

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Pinienkernen	18
Vitello tonnato	22

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22 Uhr, Preise in CHF und inkl. MwSt.