



PLAT DU JOUR

Rindshacktätschli an Champignonrahmsauce,
Kartoffelstampf und Vichy-Karotten

23.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

| | |
|--|----------------------------|
| Grüner Salat an Hausdressing | 12 |
| Gemischter Salat an Hausdressing | 14 |
| Quinoa-Melonensalat mit frischer Minze und gebratenen Pfifferlingen | 18 |
| Charentais Melone mit Parmaschinken | 22 |
| Salade Lyonnaise | 22 |
| Salade Lyonnaise au fromage | 26 |
| Siedfleischsalat | 22 |
| Rindscarpaccio | Portion 29 ½ Portion 20 |
| Vitello Tonnato | Portion 24 ½ Portion 18 |
| Gazpacho Andaluz | 14 |
| Tagessuppe | 12 |

PÂTES & RISOTTO

| | |
|---|----|
| Limonenravioli an Rucolacrèmesauce garniert mit Sommergemüse | 32 |
| Pappardelle con ragù di manzo | 25 |
| Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat | 21 |
| Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Kräutersalat | 24 |

EMPFEHLUNG

| | |
|--------------------------------|----|
| Geschnetzelte Kalbsleber | |
| - an Madeirasauce und Rösti | 38 |
| - mit knackigem Frühlingssalat | 32 |

POISSON

| | |
|---|----|
| Duo vom Wolfsbarschfilet und gebratener Jakobsmuschel auf Weissweinrisotto und Safran-Orangen-Fenchel | 29 |
|---|----|

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.

VIANDES

| | | |
|--|-----------|---------|
| Hausgemachtes Tartar | Portion | 38 |
| vom Simmentaler Rind | ½ Portion | 28 |
| + Zündholzkartoffeln | | 8 |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl | | 5 |
| 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, 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 |

DESSERTS & FROMAGES

Haben Sie Lust auf eine unserer hausgemachten
Süssspeisen und Spezialitäten?
Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

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

ERDBEEREN

| | |
|----------------------------|-------|
| Frische Erdbeeren Natur | 8 |
| Frische Erdbeeren mit Rahm | 9.50 |
| Coupe Romanoff | 13.50 |
| Eiskaffee | 10.50 |