



## PLAT DU JOUR

Entrecôte an Morchelsauce  
Saisongemüse  
Dauphine-Kartoffeln

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 Rucolacremesauce garniert mit Sommergemüse	32
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	21
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Kräutersalat	24

### 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

### POISSON

Grillierter Kaiserfisch an Zitronensauce, gebratene Wassermelone und Kräutersalat	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.

### ERDBEEREN

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