



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Rindsfleischgeschnetztes Dijonaise
mit Butternudeln

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

EMPFEHLUNG

Geschnetztes Kalbsleber	
- an Madeirasauce und Rösti	38
- mit knackigem Salat	32

POISSON

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Pizokel mit Morchel-Rahm-Sauce	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 vom Simmentaler Rind + Zündholzkartoffeln + Swiss Single Malt Whisky, 2cl	Portion 38 ½ Portion 28 8 5
Fleischkäse gebraten, Rösti + Spiegelei	20 3.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Zürcher Geschnetztes 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