



PLAT DU JOUR

Gebratenes Lachssteak an Zitronensauce
Salzkartoffeln
Brokkoli Mimosa

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

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

POISSON

Pochiertes Kabeljaufilet an Rieslingsauce, Sauerkraut und neue Kartoffeln	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 ½ Portion 28
mit Toast und Butter	
+ Pommes Frites	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, Pommes Frites und Preiselbeeren	42
Grilliertes Rumpsteak mit Rösti-Krokette	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Frites	43
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce + Pommes Frites	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

WEINEMPFEHLUNG

Chateau de Selle, Domaine Ott, 2016	1 dl 12.-
(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	7.5 dl 85.-
Mas Bugi, Collection Privada Candrian, 2014, Priorat D.O.Q.	1 dl 11.-
(Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)	7.5 dl 76.-
Ch. Doisy-Vedrine 2° cru classé Sauternes AOC 2014	5 cl 9.-
(Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)	3.75 dl 49.-