



## PLAT DU JOUR

Maispoulardenbrust an Orangen-Ingwersauce  
asiatisches Gemüse  
und Reis

23.-

### HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Nüsslisalat	15
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons	17
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatapfelkernen	16
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise au fromage	26
Rindscarpaccio	Portion 29 ½ Portion 20
Tagessuppe	13
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	14
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	13

### PÂTES & RISOTTO

Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nussauce auf grilliertem Birnencarpaccio	32
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23
Kürbisrisotto mit Wirsing und Chorizo-Chips	24
Pizokels mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen an Kräuterrahmsauce	25

### EMPFEHLUNG

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Berner Platte (Saucisson, Speck, Rippli und Wienerli) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	23

### POISSON

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce, Saisongemüse und Saubohnen-Mousseline	29
--	----

### VIANDES

Hausgemachtes Tartar mit Toast und Butter + Pommes Frites + Swiss Single Malt Whisky, 2cl	Portion 38 ½ Portion 28 8 5
Fleischkäse gebraten, Rösti + Spiegelei	22 3.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27
Salsicce al Barolo mit Safranrisotto	28
Wiener Schnitzel mit Gemüse, Pommes Frites und Preiselbeeren	40
Grilliertes Rumpsteak mit Rösti-Krokette	33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Frites	42
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachte Cocktailsauce + Pommes Frites	26 8
Rehpfeffer Jäger Art, Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	35
Rosa gebratenes Hirschentrecôte an Portwein-Jus, Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken	43
Rosa gebratenes Rehschnitzel, Cognacrahmsauce, Rotweinsbirne, Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	38

### 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

### VERMICELLES

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13

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.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: \*AUS / \*ARG, Geflügel: CH / HUN, Wild: AUT/D/NZ, Fisch: Tagesfisch: Türkei, Zucht, Tagesmenu: Polen, Zucht  
\*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.