



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Hirschbratwurst an Zwiebelsauce  
und Spätzli

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
mit Toast und Butter	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

## WEINEMPFEHLUNG

Chateau de Selle, Domaine Olt, 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-Vedrières 2° cru classé	5 cl	9.-
Sauternes AOC 2014	3.75 dl	49.-
(Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)		