



PLAT DU JOUR

Maispouardenbrust mit Kräuterjus
ganzer Maiskolben
Pommes Frites

23.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Nüsslisalat / Nüsslisalat Mimosa	15/16
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons	18
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 Bimencarpaccio	32
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23
Kürbisrisotto mit Wirsing und Kürbis-Chips	24
Pizokels mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen an Kräuterrahmsauce	25

EMPFEHLUNG

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39
Moules Marinierés	32
Muscheln nach Matrosen Art	
Moules à la Crème	32
Muscheln mit Weisswein-Rahmsauce mit Pommes Frites	8

POISSON

Grilliertes Wolfsbarschfilet, Venere Risotto mit Spinat, Sherry und Frischkäse	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.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: *AUS / *ARG, PY, Geflügel: CH / HUN, Wild: AUT/D/NZ, Fisch: Tagesfisch: Mittelmeer, Moules: Niederlande,
*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

VIANDES

Hausgemachtes Tartar mit Toast und Butter	Portion 38 ½ Portion 28
+ Pommes Frites	8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	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-Kroketten	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 Hirscentrecôte an Portwein-Jus, Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken	43
Rosa gebratenes Rehschnitzel, Cognacrahmsauce, Rotweibirne, 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

AUSSTELLUNG IN DER KUNSTHALLE

- Sanya Kantarovsky, *Disease of the Eyes* 31.08. - 11.11.18
- Tania Pérez Córdova, *Daylength of a room*
26.10.18.-06.01.19

VERMICELLES

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