



PLAT DU JOUR

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Café de Paris-Jus
Kartoffelgratin
Mischgemüse

23.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Nüsslissalat / Nüsslissalat Mimosa	15/16
Nüsslissalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons	18
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatapfelkernen	16
Rindscarpaccio	Portion 29 ½ Portion 20
Tagessuppe	13
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	14

PÂTES & RISOTTO

Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten Lebkuchen- Rahmsauce und Kürbischips	23
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23
Mascarpone-Risotto mit Baumnüssen und Trauben	24
Pizokels mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen an Kräuterrahmsauce	25

SUGGESTION

Moules Marinières	32
Muscheln nach Matrosen Art	
Moules à la Crème	32
Muscheln mit Weisswein-Rahmsauce mit Pommes Frites	8

POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Steinpilzravioli mit Steinpilzen und Eierschwämmli	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
+ Pommes Frites		8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		5
Fleischkäse gebraten, Rösti		22
+ Spiegelei		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
Rosa gebratenes Fasänenbrüstchen mit Maronistampf, Wildpreiselbeersauce und Wintergemüse		28
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39

DESSERTS & FROMAGES

Haben Sie Lust auf eine unserer hausgemachten Süßspeisen
und Spezialitäten?

Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm)	13
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	10
Grosser Käseteller, 5 Sorten	18

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Bugi, Collection Privada Candrian,	1 dl	11.-
2014, Priorat	7.5 dl	76.-
(Garnacha, Garignon, Syrah, C. Sauvignon)		

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Tania Pérez Córdova, *Daylength of a room* bis 06.01.19
- Regionale 19, A tooth for an Eye bis 30.12.18

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind*: AUS / ARG, PY, Geflügel: CH / HUN, Fasan: ENG,
Fischdeklaration: Moules: Niederlande, Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: Mittelmeer, Tagesmenu: NL
*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.