



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Rindfleischbällchen an Pfeffersauce
Kräuterpolenta

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 Et 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

| | |
|---|----|
| Mit Käse überbackene Rösti und Spiegelei | 21 |
|---|----|

POISSON

| | |
|--|----|
| Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis | 40 |
| Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce, Venere-Spinatrisotto | 29 |

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-Krokettchen | | 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 Fasanenbrüstchen 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 06.01.18
- Regionale 19, *A tooth for an Eye* bis 30.12.18

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 Et Schwein: CH / FRA / ITA, Rind*: AUS / ARG, PY, Geflügel: CH / HUN, Fasan: ENG,
Fischdeklaration: Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: Europa, Binnenfischerei

*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.