



## PLAT DU JOUR

Paniertes Heifbuttfilet mit Tartare Sauce  
Blattspinat  
Salzkartoffeln

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
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 Apfelemus, Salat	23
Mascarpone-Risotto mit Baumnüssen und Trauben	24
Pizokels mit saisonalem Gemüse an Kräuterrahmsauce	25

### SUGGESTION

Äpler Makronen mit Apfelemus	23
Sauerkraut Royale mit Rippli, Speck, Saucisson Vaudois und Wienerli	28

### POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Wolfsbarschfilet auf Wildreis mit Herbsttrompeten und Wasabi-Beurreblanc	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 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-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 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

- Museumsnacht in der Kunsthalle *Jungle of Desire* 18.01.2019

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