



PLAT DU JOUR

Kalbs Saltimbocca an Marsalajus
Brokkoli
Weissweinsrisotto

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

SUGGESTION

Gebratenes Schweinswädli an Pinot Noir-Sauce und Bratkartoffeln	26
--	----

POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Gebratenes Zanderfilet mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Meerrettichsauce	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 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

Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso	1 dl	10.-
2015, Bolgheri	7.5 dl	70.-
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)		

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Wong Ping *Golden Shower* bis 05.05.2019
- D. Dewar & G. Gicquel *Mammalian Fantasies* bis 14.04.2019

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, Fasan: ENG,
Fischdeklaration: Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: Europa

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