



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Würfel vom Straussenfilet an Philadelphia-Pfeffersauce  
Gemüsereis

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 saisonalem Gemüse an Kräuterrahmsauce	25

### SUGGESTION

Äpler Makronen mit Apfelmus	23
-----------------------------	----

### POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Grillierte Jakobsmuscheln 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	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		26
+ Pommes Frites		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

- Museumsnacht in der Kunsthalle *Jungle of Desire* 18.01.2019