



PLAT DU JOUR

Gefüllte Kalbsbrust an Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Karotten-Erbсен-Gemüse

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Nüsslissalat / Nüsslissalat Mimosa	15/16
Nüsslissalat 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

Steinpilz-Frischkäse-Ravioli mit gebratenen Trifolati	23
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23
Mascarpone-Risotto mit saisonalem Gemüse	24
Pizokels mit saisonalem Gemüse an Kräuterrahmsauce	25

SUGGESTION

Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti	38
Taubenbrust rosa gebraten an Wacholderbeerensauce, Speckrosenkohl und Spätzli	39

POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Gebratener Kingfisch an Portweinessenz, frische Morcheln und Babyspinat-Risotto	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	Portion 38 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

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 Et G. Gicquel *Mammalian Fantasies* bis 14.04.2019

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH / HUN, Fasan: ENG / FRA,
Fischdeklaration: Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: Australien

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