



## PLAT DU JOUR

Schweins-Saltimbocca an Portweinjus  
Ofen-Peperoni  
Basilikum-Tomatenrisotto

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

### 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

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
--	----

### POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Gebratene Lachstranche 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 + 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-Krokette	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

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind\*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH / HUN, Fasan: ENG / FRA,  
Fischdeklaration: Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: NOR

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