



PLAT DU JOUR

Lammkarrée an Kräutersauce
Mischgemüse
Neue Kartoffeln

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 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	32
--	----

POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Gebratenes Zanderfilet mit Orecchiette und Basilikum-Rahmsauce	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

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 Et 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.