



## PLAT DU JOUR

Rosa gebratene Entenbrust an Honigsauce  
Gebratener Reis  
Asiatisches Gemüse

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

### HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise mit Käse	26
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatapfelkernen	16
Rindscarpaccio	Portion 29 ½ Portion 20
Tagessuppe	13
Rindskraftbrühe mit Mark	15

### SUGGESTION

Kalbsmilkenragout an Rieslingsauce,  
frischen Morcheln, grüne Spargeln und neue Kartoffeln 36

### PÂTES & RISOTTO

Steinpilz-Frischkäse-Ravioli mit gebratenen Trifolati-Pilzen	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

### ASPERGES

Frischer Spargel	22 / 36
mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette	
Portion Rohschinken Casa Modena	15
Portion gekochter Vogeser Schinken	10
Spargel an Morchelrahmsauce	26 / 40
Nüdeli an Morchelrahmsauce	29 / 36

### POISSON

Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis	40
Ora King Lachs (Königslachs), Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse, neue Kartoffeln	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 + Pommes Frites	26 8
Rosa gebratenes Fasanenbrüstchen 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 / CH, Geflügel: CH / HUN, Fasan: ENG / FRA,  
Fischdeklaration: Krevetten: Nordwestpazifik, Tagesfisch: Neuseeland, Tagesmenu: FRA

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