



PLAT DU JOUR

Pouletgeschnetzeltes an Bärlauchcreme
Grüne Spargeln
Neue Kartoffeln

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner/ gemischter Salat an Hausdressing	12/14
Spargel-Rucolasalat mit Rohschinken	18
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise mit Käse	26
Quinoasalat mit grilliertem Spargel und frischen Morcheln an Basilikumvinaigrette	18
Vitello tonnato ½ Portion /Portion	18/24
Tagessuppe	13
Rindskraftbrühe mit Mark	15
Spargelcremesuppe	15

SUGGESTION

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

PÂTES & RISOTTO

Spargel-Ravioli an Bärlauchsauce und Rucola	24
Champagner-Risotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23

ASPERGES

Frischer Spargel	Portion 36.-	½ Portion 22.-
Passend zum Spargel wählen Sie die folgenden Saucen: Sauce Hollandaise / Mayonnaise / Vinaigrette		
Portion Rohschinken Casa Modena	15.-	
Portion gekochter Vogeser Schinken	10.-	

POISSON

Gebratenes Saiblingsfilet an Kapern-Nussbutter, konfierter Fenchel und Schlosskartoffeln	34
Rotbarsch mit Pecorino-Tomatensauce und Basilikumschaum	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-Kroketten		33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Frites		42
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachte Cocktailsauce + Pommes Frites		26 8
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39
Grillierte Alpstein-Pouletbrust, Frühlingsgemüse, Bärlauchkartoffeln		32

DESSERTS & FROMAGES

Haben Sie Lust auf eine unserer hausgemachten Süßspeisen
und Spezialitäten?

Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

Frische Erdbeeren Natur	12
Frische Erdbeeren mit Rahm	13.50
Coupe Romanoff	13.50
Eiskaffee	10.50
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	12
Grosser Käseteller, 5 Sorten	20

RECOMMANDATION DE VIN

Flor das Teceideiras, Quinta das Teceideiras	1 dl 10
2016, Douro	7.5 dl 70
(Touriga nacional, Touriga franca, Tinta Amarela)	

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 / FRA
Fischdeklaration: Saibling Island, Tagesfisch: Island

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