



PLAT DU JOUR

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Marchand de vin
Frühlingsgemüse
Gratin Dauphinois

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 1/2 Portion /Portion	18/24
Tagessuppe	13
Rindskraftbrühe mit Mark	15
Spargelcremesuppe	15

SUGGESTION

Gebratene Kalbsleber, Rösti	36
Gebratene Kalbsleber, Salat	32

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 Badischer Spargel	Portion 36.-
	1/2 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
Gebratene Riesenkrevetten mit lauwarmen Avocadowürfeln an Chili-Vinaigrette	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
+ Pommes Frites	1/2 Portion 28
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl	8
	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
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 Tecedeiras, Quinta das Tecedeiras	1 dl 10
2016, Douro	7.5 dl 70
(Touriga nacional, Touriga franca, Tinta Amarela)	

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Wang Ping *Golden Shower* bis 05.05.2019
- Geumhyung Jeong *Homemade RC Toy* bis 11.08.2019

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH / HUN / FRA

Fischdeklaration: Saibling Island, Tagesfisch: Island

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