



PLAT DU JOUR

Siedfleisch an Meerrettichsauce
Bouillongemüse
Neue Kartoffeln

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing	12
Gemischter Salat an Hausdressing	14
Spargel-Rucolasalat mit Rohschinken	18
Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	16
Quinoasalat mit frischen Kräutern, Artischocken, Avocado und getrockneten Tomaten	18
Siedfleischsalat	24
Vitello tonnato ½ Portion / Portion	18 / 24
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise mit Käse	26
Tagessuppe	13
Spargelcremesuppe	15
Gazpacho Andaluz	14
PÂTES & RISOTTO	
Spargel-Ravioli an Bärlauchsauce und Rucola	24
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und kleinem Kräutersalat	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23

SUGGESTION

Gebratene Kalbsleber mit Rösti / Salat	36 / 32
--	---------

LE PLAT DE L'ARTISTE

Vincent van Gogh's Seeteufel mit Miesmuschel-Ragout, auf Gemüsecausoulet, mit Selleriepüree	38
--	----

POISSON

Grillierte Miso-Lachstranche, Pak Choi und Basmatireis	36
--	----

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	½ Portion	28
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		8
		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 / mit Rahm	12 / 13.50
Coupe Romanoff	13.50
Schokoladenmousse	14
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

- Geumhyung Jeong <i>Homemade RC Toy</i>	bis 11.08.2019
- Dora Budor <i>I am Gong</i>	bis 11.08.2019

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH
Fischdeklaration: Saibling & Seeteufel: Island

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