PLAT DU JOUR

Bami Goreng
Indonesisches Nudelgericht mit Rindfleisch,
Gemüse und Sojasprossen

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Grüner Salat an Hausdressing		12
Gemischter Salat an Hausdressing		14
Karottensalat mit Cranberries, Ingwer und Rucola		15
Datterini-Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum		16
Quinoasalat mit frischen Kräutern, Artischocken, Avocado und getrockneten Tomaten		18
Siedfleischsalat	½ Portion /Portion	18 / 24
Vitello tonnato	½ Portion /Portion	18 / 24
Salade Lyonnaise		22
Salade Lyonnaise mit Käse		26
Tagessuppe		13
Jakobsmuschel-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, Tomaten-Melonentatar und frischer Kresse		20
Gazpacho Andaluz		14

PÂTES & RISOTTO

Pecorino-Tomaten Ravioli an Limettensauce	24
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Kräuterbouquet	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23

SUGGESTION

Gebratene Kalbsleber mit Rösti	36
Gebratene Kalbsleber mit Salat	32

ASSIETTE NATIONALE

Mit Käse überbackene Rösti mit Saucisson und Spiegelei		12.91
	mit kleinem Salat	20

POISSON

Grillierte Miso-Lachstranche, Pak Choi und Basmatireis	36
Spaghetti Vongole mit frischen Gartenkräutern	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 an 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
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39
Poulet-Schenkelspiess auf rassigem Ratatouille und Bratkartoffeln		33

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
Eiskaffee	13
Eiskaffee mini	8.50
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	12
Grosser Käseteller, 5 Sorten	20

RECOMMANDATION DE VIN

Rhy Passo, Siebe Dupf Kellerei	1 dl	10
2016, Nordwestschweiz	7.5 dl	70
(Pinot Noir)		

Für den Rhy Passo wurden die Trauben am Rebstock angetrocknet. Die geschrumpften und hochkonzentrierten Beeren wurden anschliessend nach alter Tradition per Fuss gestampft. Probieren Sie diesen süsslichen, kräftigen Wein in diesem Sommer gekühlt zum Apéro, zum Dessert oder Käseteller.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH, Empfehlung: CH, Tagesmenu: AUS
Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Italien, Riesenkrevetten: Vietnam
*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.