



PLAT DU JOUR

Schweins Cordon Bleu
Grüne Bohnen
Pommes Dauphines

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	1/2 Portion /Portion 18 / 24
Vitello tonnato	1/2 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 kleinem Kräutersalat	27
Pappardelle con ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23

SUGGESTION

Gebratene Gänseleber auf Pfifferlingen, mit Portweinjus und Pommes Dauphines	41
--	----

POISSON

Grillierte Miso-Lachstranche, Pak Choi und Basmatireis	36
Seeteufel Medaillon mit Beurre blanc, Erbsenpüree und lauwarmer Tomatensalat	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-Krokette	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
Poulet-Schenkelspiess auf rassicem 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 (Pinot Noir)	7.5 dl 70

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: F, Tagesmenu: CH
Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Island

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