



## PLAT DU JOUR

Rosa gebratenes Lammgigot an Rosmarinjus  
Ratatouille  
Polenta

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-Melontatar 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	½ Portion	8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		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		26
+ Pommes Frites		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: NL  
Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Island

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