



PLAT DU JOUR

Poulet-Piccata Milanaise
Spaghetti mit Tomatensauce
und einem kleinen Salat an Hausdressing

23.-

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
Jakobsmuschelcarpaccio 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

POISSON

Swiss Alpin Lachs aus Lostallo mit Mandelbröselkruste auf Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat	36
Gebratenes Zanderfilet serviert auf mediterranen Gemüsekartoffeln und Safrannaise	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.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY, Geflügel: CH, Empfehlung: CH, Tagesmenu: HUN
Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Estland

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

VIANDES

Hausgemachtes Tartar	Portion	38
mit Toast und Butter	1/2 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
Rumpsteak an Kräuterbutter, 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
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 (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.