



PLAT DU JOUR

Kalbsvoressen «blanquette de veau»
serviert mit Bratkartoffeln
und Gemüse

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 10.-

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
Salade Lyonnaise	22
Salade Lyonnaise mit Käse	26
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 Apfelsmus, Salat	23

SUGGESTION

Feine Tagliolini an Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel	39
---	----

POISSON

Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostalio mit Mandelbröselkruste, Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat	36
Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Oliven, Tomaten, geschmortem mediterranem Gemüse und Kartoffelmousseline	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 Allumettes	½ Portion	28
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		8
		5
Fleischkäse gebraten, Rösti + Spiegelei		22
		3.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti		27
Salsicce ai Barolo mit Safranrisotto		28
Wiener Schnitzel mit Gemüse, Pommes Allumettes und Preiselbeeren		40
Rumpsteak an Kräuterbutter, Rösti-Krokette		33
Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Allumettes		42
Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachte Cocktailsauce + Pommes Allumettes		26
		8
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39
Maispouardenbrust 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.

Kuchen und Wähen nach Tagesangebot	10
Coupe Danmark	12
Eiskaffee	13
Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot	6.50
Kleiner Käseteller, 3 Sorten	12
Grosser Käseteller, 5 Sorten	20

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

— Kaari Upson Go Back the Way You Came 30.08. bis 10.11.2019

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: CH, Tagesmenu: Schweiz
Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Türkei

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