



## PLAT DU JOUR

Dorschknusperli mit Wasabinaise  
dazu Blattspinat  
und Salzkartoffeln

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 Apfelmus, 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
Doradenfilet mit geschmorten Taggiasche Oliven und Kirschtomaten auf Prosecco-Risotto und jungem Spinat	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 al 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 rassicem 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: CH

Fischdeklaration: Lachs: Schweiz, Tagesfisch: Türkei

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