



PLAT DU JOUR

Ossobuco vom Schwein
auf Polentaschnitte
Mediterranes Schmorgemüse

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 1/2 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 Lostallo 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 | 1/2 Portion | 28 |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl | | 8 |
| | | 5 |
| Fleischkäse gebraten, Rösti + Spiegelei | | 22 |
| | | 3.50 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti | | 27 |
| Saisicce al Barolo mit Safranrisotto | | 28 |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse, Pommes Allumettes und Preiselbeeren | | 40 |
| Rumpsteak an Kräuterbutter, Rösti-Kroketten | | 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 |
| Maispoulardenbrust 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 | 7.5 dl | 70 |
| (Pinot Noir) | | |

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.