



## PLAT DU JOUR

Geschmorte Kalbsbrustschnitte  
auf buntem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 10.-

### HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

|   |       |
|---|-------|
| Grüner Salat an Hausdressing  | 12    |
| Gemischter Salat an Hausdressing  | 14    |
| Wildsalat «Kunsthalle» mit Blattsalaten, gebratenen<br>Rehstreifen, Trauben, Croûtons, Kürbiskernen | 20    |
| Nüsslisalat / Nüsslisalat Mimosa  | 15/16 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons  | 18    |
| Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen,<br>Granatapfelkernen und Kräutersalat                          | 18    |
| Salade Lyonnaise  | 22    |
| Salade Lyonnaise mit Käse   | 26    |
| Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar<br>und Belper Knolle                                   | 22    |
| Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen   | 14    |

### PÂTES & RISOTTO

|   |    |
|---|----|
| Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter | 33 |
| Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola               | 24 |
| Pappardelle con ragù di manzo                           | 25 |
| Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat                        | 23 |
| Wild-Capuns an Preiselbeer-Wildrahmsauce                | 29 |

### SUGGESTION

|  |    |
|--|----|
| Manzo Brasato, Kartoffelmousseline<br>und buntes Gemüse  | 39 |
| Doradenfilets mit geschmorten Taggiasche-Oliven<br>und Kirschtomaten auf Proseccorisotto und jungem Spinat | 29 |

### POISSON

|  |    |
|--|----|
| Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostallo<br>mit Mandelbröselkruste, Kartoffel-Selleriepüree<br>und jungem Blattspinat | 38 |
| Im Ofen geschmorter Seeteufel mit Oliven,<br>Tomaten und mediterranen Gemüsekartoffeln                               | 46 |

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 Rindstatar<br>mit Toast und Butter   | Portion 38<br>½ Portion 28 |
| + Pommes Allumettes  | 8                          |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl  | 5                          |
| Gebratener Fleischkäse mit Rösti<br>+ Spiegelei  | 22<br>3.50                 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti   | 27                         |
| Salsicce al Barolo mit Safranrisotto   | 28                         |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse,<br>Pommes Allumettes und Preiselbeeren  | 40                         |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstikroketten   | 33                         |
| Grilliertes Entrecôte Café de Paris<br>und Pommes Allumettes und Gemüse  | 42                         |
| Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado,<br>Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce<br>+ Pommes Allumettes | 26<br>8                    |
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti   | 39                         |
| Rehgeschnetzeltes an Trauben-Wildrahmsauce,<br>serviert mit herbstlichem Gemüse und Spätzli                        | 37                         |
| Hirschpfeffer «Kunsthalle» mit herbstlichem Gemüse<br>und Spätzli  | 35                         |

### DESSERTS & FROMAGES

Haben Sie Lust auf eine unserer hausgemachten Süssspeisen  
und Spezialitäten? Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

|   |      |
|---|------|
| Kuchen und Wähen nach Tagesangebot      | 10   |
| Mini-Dessert im Glas nach Tagesangebot  | 6.50 |
| Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm | 11   |
| Coupe Nesselrode                        | 13   |
| Kleiner Käseteller von Jumi, 3 Sorten   | 12   |
| Grosser Käseteller von Jumi, 5 Sorten   | 20   |

### EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Kaari Upson *Go Back the Way You Came* 30.08. - 10.11.2019
- Alex Baczynski-Jenkins *Such Feeling* 27.09. - 13.10.2019

### RECOMMANDATION DE VIN

|   |        |    |
|---|--------|----|
| Tacuil RD, Tacuil                                       | 1 dl   | 12 |
| 2017, Salta Argentinien<br>(Malbec, Cabernet Sauvignon) | 7.5 dl | 70 |

Aus der Weinregion Salta, in Argentinien nördlichen Anden. Seit 1827  
besitzt die Familie Dávalos diesen Weinberg, auf rund 2600 m. Die Luft  
ist hier ebenso pur wie das mineralhaltige Andenwasser kristallklar. Die  
intensive Sonne bringt Kraft und die sehr kühlen Nächte Frische in  
diesen tollen Wein aus Malbec und Cabernet Sauvignon, der  
wunderbar zu Wild und rotem Fleisch passt.