



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 Rehstreifen, Trauben, Croûtons, Kürbiskernen | 20 |
| Nüsslisalat / Nüsslisalat Mimosa | 15/16 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croûtons | 18 |
| Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat | 18 |
| Salade Lyonnaise | 22 |
| Salade Lyonnaise mit Käse | 26 |
| Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar 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 und buntes Gemüse | 39 |
| Doradenfilets mit geschmorten Taggiasche-Oliven und Kirschtomaten auf Proseccorisotto und jungem Spinat | 29 |

POISSON

| | |
|--|----|
| Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostallo mit Mandelbröselkruste, Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat | 38 |
| Im Ofen geschmorte Seeteufel mit Oliven, 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 mit Toast und Butter | Portion 38 ½ Portion 28 |
| + Pommes Allumettes | 8 |
| + Swiss Single Malt Whisky, 2cl | 5 |
| Gebratener Fleischkäse mit 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 mit Kräuterbutter und Röstikroketten | 33 |
| Grilliertes Entrecôte Café de Paris und Pommes Allumettes und Gemüse | 42 |
| Kunsthalle Burger mit Rindfleisch, Avocado, Eisbergsalat und hausgemachter Cocktailsauce + Pommes Allumettes | 26 8 |
| Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti | 39 |
| Rehgeschnetzeltes an Trauben-Wildrahmsauce, serviert mit herbstlichem Gemüse und Spätzli | 37 |
| Hirschpfeffer «Kunsthalle» mit herbstlichem Gemüse 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 (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.