PLAT DU JOUR

Pochiertes Dorschfilet an Weissweinkräutersauce
mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln

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

Kalbshackbraten an Morchelsauce mit buntem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	39
«Moules et frites» Mit Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsestreifen, Petersilie, Olivenöl und Weisswein	29

POISSON

Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostallo mit Mandelbröselkruste, Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat	38
Im Ofen geschmorter 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		22
+ Spiegelei		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		26
+ Pommes Allumettes		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
- Joanna Piotrowska *Stable Vices* 25.10.2019 – 05.01.2020

RECOMMANDATION DE VIN

Tacuil RD, Tacuil 1 dl 12
2017, Salta Argentinien 7.5 dl 77
(Malbec, Cabernet Sauvignon)

Aus der Weinregion Salta, in Argentiniens 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.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY / ITA, Reh & Hirsch: AUT, Empfehlung: CH, Tagesmenu: Kanada
Fischdeklaration: Lachs: CH, Seeteufel: Atlantik, Miesmuscheln: Holland
*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.