



PLAT DU JOUR

Geschmorter Rindsfleischvogel an Rotweinjus
auf mediterranen Gemüsekartoffeln

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

- Escalope de chevreuil, sauce à la crème
et aux aïelles, légumes d'automne et Spätzle 48.-
Rosa gebratenes Reh schnitzel an Preiselbeer-
Wildrahmsauce, herbstliches Gemüse und Spätzli
- Emincé de chevreuil, sauce à la crème et raisins, 44.-
légumes d'automne et Spätzle
Reh geschnetzeltes an Trauben-Wildrahmsauce
serviert mit herbstlichem Gemüse und Spätzli
- Civet de cerf, légumes d'automne et Spätzle 42.-
Hirschpfeffer «Kunsthalle» mit herbstlichem Gemüse
und Spätzli
- Manzo Brasato, purée de pommes de terre et céleri, 46.-
légumes de saison
Manzo Brasato, Kartoffel-Selleriepüree und buntes Gemüse

LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
- Tagliata di bue, sauce au poivre vert, risotto safrané 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte
an grüner Pfeffersauce, Safranrisotto
- Tartare "maison", toast et beurre 28.- / 38.-
mit Pommes Allumettes 8.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-
- Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris, légumes 49.-
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Pommes Allumettes und kleines Gemüse
- Emincé de veau «Zurichoise», rösti 48.-
Kalb geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti
- Escalope Viennoise, pommes allumettes 47.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Allumettes,
und Preiselbeeren

POISSONS

- Saumon «Swiss Alpin» en croûte d'amandes, 46.-
purée de pommes de terre et cellerie, épinards
«Swiss Alpin» Lachs aus Lostallo mit Mandelbröselkruste
auf Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat
- Scampi et petites noix de Saint Jacques, * 69.-
risotto safrané et feuilles d'épinards jeunes
Südafrikanische Scampi und kleine Jakobsmuscheln
serviert auf Safranrisotto und jungem Blattspinat
- Lotte au four, olives et tomates, 54.-
légumes méditerranéens
Im Ofen geschmorter Seeteufel mit Oliven, Tomaten
und mediterranen Gemüsekartoffeln
- Loup de mer grillé p. P. 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln
und Spinat (für 2 Personen)
- Sole grillée 64.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

POISSON DU JOUR

- « moules et frites » avec ail, oignons, légumes, 35.-
Persil, huile d'olive et vin blanc
«Moules et frites» mit Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsestreifen,
Petersilie, Olivenöl und Weisswein

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Kaari Upson *Go Back the Way You Came* 30.08. – 10.11.19
- Joanna Piotrowska *Stable Vices* 25.10.19. – 05.01.20

LE MENU

Wählen Sie abends Ihr individuelles
3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot
Ihr Wunschmenu aus.

Vorspeise (1/2 Port), Hauptspeise & Dessert

Pro Person 79.-

* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22 Uhr, Preise: in CHF, inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY / ITA,
Reh & Hirsch: AUT, Ente: FR; Empfehlung: CH, Tagesmenu: Schweiz
*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern
wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,
Lachs: Schweiz, Pulpo: Marokko, Jakobsmuscheln: Argentinien, Scampi: Südafrika
Seeteufel: Atlantik, Tagesfisch: Holland



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranise Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranise	29.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado mit Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 16.-
Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, graines de grenade et salade d'herbes Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat	22.-
Foie gras poêlé sur tarte tatin panna cotta aux cèpes et airelles Gebratene Entenleber auf Apfeltarte, serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren	29.-
Potage de potiron avec son huile et ses graines Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen	15.-
Crème de maïs safranée avec coquille Saint Jacques de Patagonie Safran-Maiscremesüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln	21.-
Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar und Belper Knolle	26.-
Salade « Kunsthalle » Wildsalat «Kunsthalle» mit Blattsalaten, gebratenen Rehstreifen, Trauben, Croûtons und Kürbiskernen	24.-
Salade verte / salade mêlée Grüner / gemischter Salat an Hausdressing	13.-/17.-
Salade doucette / Grand-mère Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	16.- / 19.-

SUGGESTION

Rôti de veau avec sauce de morille, légumes de saison et purée de pommes de terre et céleri Kalbshackbraten mit Morchelsauce, buntem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree	48.-
--	------

ASSIETTE GOURMANDE

Avocat vinaigrette, carpaccio de poulpe,
salade de quinoa, tartare de boeuf

Potage de potirons

Tagliata di bue, risotto safrané, saumon «Swiss Alpin»,
purée de pommes de terre et cellerie et épinards

Pro Person 65.- (abends, ab 2 Personen)

PÂTES & RISOTTO

Nouilles fines, sauce aux truffes et truffes fraîches d'automne Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Herbsttrüffel	44.-
Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter	39.-
Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola	28.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-
Capuns de gibier, sauce à la crème et aux airelles Wild-Capuns an Preiselbeer-Wildrahmsauce	36.-

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 2016, Priorat (Garnacha Tinta, Samsó)	1 dl	11.-
Château de Selle, Domaine Ott, 2018 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl 7.5 dl	12.- 85.-
Sandeman Tawny Porto 19.5%	5 cl	8.-

FROMAGES & DESSERTS

Gâteau du jour / Tageskuchen	10.-
Mini dessert en verrine / Mini-Dessert im Glas	6.50
Vermicelles, meringue et crème chantilly Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11.-
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13.-
Petit choix de fromage (3 sortes) Kleine Käseauswahl von Jumi mit 3 Sorten	12.-
Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl von Jumi mit 5 Sorten	20.-

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten
servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen
Dessertwagen.