



## PLAT DU JOUR

Gebratene Wolfsbarschfilets  
mit Tomaten und Oliven  
auf Limettenrisotto

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

### VIANDES

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

### LES CLASSIQUES

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

### POISSONS

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

### POISSON DU JOUR

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

### 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 nicht-hormonellen 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

<b>Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranise</b> Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranise	29.-
<b>Avocat vinaigrette</b> Ganze Avocado mit Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 16.-
<b>Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, graines de grenade et salade d'herbes</b> Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat	22.-
<b>Foie gras poêlé sur tarte tatin panna cotta aux cèpes et airelles</b> Gebratene Entenleber auf Apfeltarte, serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren	29.-
<b>Potage de potiron avec son huile et ses graines</b> Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen	15.-
<b>Crème de maïs safranée avec coquille Saint Jacques de Patagonie</b> Safran-Maiscremesüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln	21.-
<b>Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle</b> Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar und Belper Knolle	26.-
<b>Salade «Kunsthalle»</b> Wildsalat «Kunsthalle» mit Blattsalaten, gebratenen Rehstreifen, Trauben, Croûtons und Kürbiskernen	24.-
<b>Salade verte / salade mêlée</b> Grüner / gemischter Salat an Hausdressing	13.-/17.-
<b>Salade doucette / Grand-mère</b> 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** 48.-  
Kalbshackbraten mit Morchelsauce, buntem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

## 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

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

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

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