



PLAT DU JOUR

Gebratenes Zanderfilet
Gemüserisotto und Kräutersalat

23.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 10.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Grüner Salat an Hausdressing | 12 |
| Gemischter Salat an Hausdressing | 14 |
| Nüsslisalat / Nüsslisalat Mimosa | 15/16 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck et 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 | 15 |
| Petersilienwurzel-Kartoffelsüppchen | 15 |

PÂTES & RISOTTO

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

SUGGESTION

| | |
|--|----|
| Blut- und Leberwurst, kleine Schweinswurst an Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Apfelmus | 29 |
| «Moules et frites» Mit Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsestreifen, Petersilie, Olivenöl und Weisswein | 29 |

POISSON

| | |
|---|----|
| Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostallo mit Mandelbröselkruste, Kartoffelpüree 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 + Spiegelei | 22 3.50 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti | 27 |
| Salsicce ai 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 |
| Siedfleisch an Meerrettichsauce, buntes Gemüse und Salzkartoffeln | 39 |
| Manzo Brasato, Kartoffelpüree und buntes Gemüse | 41 |

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 |
| Kleiner Käseteller von Jumi, 3 Sorten | 12 |
| Grosser Käseteller von Jumi, 5 Sorten | 20 |

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

| | |
|---|-------------------------|
| - Joanna Piotrowska <i>Stable Vices</i> | 25.10.2019 - 05.01.2020 |
| - Regionale 20 | 23.11.2019 - 19.01.2020 |

RECOMMANDATION DE VIN

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

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.