



PLAT DU JOUR

Hackbraten an Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Karotten

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 44.-
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 buë, 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,
purée de pommes de terre et cellerie, épinards 46.-
«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, 29.-
fenouil mariné, kaviar d'orange et safranise
Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem
Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranise

Avocat vinaigrette Portion 28.-
Ganze Avocado mit Vinaigrette ½ Portion 16.-

Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, 22.-
graines de grenade et salade d'herbes
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen,
Granatapfelkernen und Kräutersalat

Foie gras poêlé sur tarte tatin 29.-
panna cotta aux cèpes et airelles
Gebratene Entenleber auf Apfeltarte,
serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren

Potage de potiron avec son huile et ses graines 15.-
Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen

Crème de maïs safranée 21.-
avec coquille Saint Jacques de Patagonie
Safran-Maiscremesüppchen
mit patagonischen Jakobsmuscheln

Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons 26.-
et Belper Knolle
Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar
und Belper Knolle

Salade «Kunsthalle» 24.-
Wildsalat «Kunsthalle» mit Blattsalaten, gebratenen
Rehstreifen, Trauben, Croûtons und Kürbiskernen

Salade verte / salade mêlée 13.-/17.-
Grüner / gemischter Salat an Hausdressing

Salade doucette / Grand-mère 16.- / 19.-
Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons

SUGGESTION

Rôti de veau avec sauce de morille, légumes 48.-
de saison et purée de pommes de terre et céleri
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

Nouilles fines, sauce aux truffes 44.-
et truffes fraîches d'automne
Feine Nudeln an Trüffelsauce
und gehobeltem Herbsttrüffel

Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym 39.-
Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren
an Thymianbutter

Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola 28.-
Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola

Pappardelle con ragù di manzo 30.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout

Capuns de gibier, sauce à la crème 36.-
et aux airelles
Wild-Capuns an Preiselbeer-Wildrahmsauce

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 1 dl 11.-
2016, Priorat
(Garnacha Tinta, Samsó)

Château de Selle, Domaine Ott, 2018 1 dl 12.-
(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault) 7.5 dl 85.-

Sandeman Tawny Porto 5 cl 8.-
19.5%

FROMAGES & DESSERTS

Gâteau du jour / Tageskuchen 10.-

Mini dessert en verrine / Mini-Dessert im Glas 6.50

Vermicelles, meringue et crème chantilly 11.-
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 13.-
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

Petit choix de fromage (3 sortes) 12.-
Kleine Käseauswahl von Jumi mit 3 Sorten

Grand choix de fromage (5 sortes) 20.-
Reichhaltige Käseauswahl von Jumi mit 5 Sorten

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