PLAT DU JOUR

Siedfleisch vom Rindsschulterspitz
an Meerrettichsauce
Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

Escalope de chevreuil, sauce à la crème et aux airelles, légumes d'automne et Spätzle 48.-
Rosa gebratenes Rehschnitzel an Preiselbeer-Wildrahmsauce, herbstliches Gemüse und Spätzli

Emincé de chevreuil, sauce à la crème et raisins, légumes d'automne et Spätzle 44.-
Rehgeschnetzeltes 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, légumes de saison 46.-
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.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Escalope Viennoise, pommes allumettes 47.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Allumettes, und Preiselbeeren

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

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, risotto safrané et feuilles d'épinards jeunes * 69.-
Südafrikanische Scampi und kleine Jakobsmuscheln serviert auf Safranrisotto und jungem Blattspinat

Lotte au four, olives et tomates, légumes méditérannéens 54.-
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» à l'ail, oignons, légumes, persil, huile d'olive et vin blanc 35.-
«Moules et Frites» mit Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsestreifen, Petersilie, Olivenöl und Weisswein

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Joanna Piotrowska *Stable Vices* 25.10.2019 – 05.01.2020
- Regionale 20 23.11.2019 – 19.01.2020

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

HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranaise 29.-
Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranaise

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

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

Foie gras poêlé sur tarte tatin panna cotta aux cèpes et airelles 29.-
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 avec coquille Saint Jacques de Patagonie 21.-
Safran-Maiscremesüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln

Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle 26.-
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 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

Nouilles fines, sauce aux truffes et truffes fraîches d'automne 44.-
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 et aux airelles 36.-
Wild-Capuns an Preiselbeer-Wildrahmsauce

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colecctión Privada Candrian, 2016, Priorat (Garnacha Tinta, Samsó)	1 dl	11.-
Château de Selle, Domaine Ott, 2018 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl	12.-
	7.5 dl	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 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.