



## PLAT DU JOUR

Im Ofen glasierter Kalbshalsbraten  
Weissweinrisotto  
Brokkoli

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

## VIANDES

Escalope de chevreuil, sauce à la crème  
et aux aïelles, 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 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

## 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» à l'ail, oignons, légumes, 35.-  
persil, huile d'olive et vin blanc  
«Moules et Frites» mit Knoblauch, Zwiebeln,  
Gemüstreifen, Petersilie, Olivenöl und Weisswein

## EXPOSITION DANS 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

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: CH

\*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 safranaisé Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranaisé	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

Boudin, saucisse de foie et petite saucisse de porc, sauce aux oignons, purée de pommes de terre et choucroute Blut- und Leberwurst und kleine Schweinswurst an Zwiebelsauce, Kartoffelstock, Sauerkraut und Apfelmus	35.-
---	------

## 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.