PLAT DU JOUR

«Hacktätschli»
mit Champignonrahmsauce
Kartoffelpüree und zweierlei Karotten

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 & 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 ragù di manzo	25
Haché Hörnli mit Apfelmus, Salat	23
Wild-Capuns auf Kürbiscreme	29

SUGGESTION

Gebratene Kalbsleber mit Rösti	36
Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Meerrettichsauce, serviert auf Spinatkartoffeln	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	Portion	38
mit Toast und Butter	½ Portion	28
+ Pommes Allumettes		8
+ Swiss Single Malt Whisky, 2cl		5
Gebratener Fleischkäse mit Rösti		22
+ Spiegelei		3.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti		27
Salsicce al 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		26
+ Pommes Allumettes		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 *Stable Vices* 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	7.5 dl	77

(Malbec, Cabernet Sauvignon)

Aus der Weinregion Salta, in Argentiniens 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.

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Schwein: CH, Rind*: AUS / NZ / CH / ITA, Wild: NZ, Empfehlung: CH, Tagesmenu: CH
Fischdeklaration: Lachs: CH, Seeteufel: Atlantik, Fischempfehlung: Island
*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.