



PLAT DU JOUR

«Äpler Cordon Bleu»
mit Rohschinken, Bergkäse und Kräutern
Pommes Allumette und Saisongemüse

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

SUGGESTION

| | |
|--|----|
| Gebratene Kalbsleber mit Rösti | 36 |
| Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel | 49 |

POISSON

| | |
|---|----|
| Lachstranche «Swiss Alpin» aus Lostallo mit Mandelbröselkruste, Kartoffelpüree und jungem Blattspinat | 38 |
| Lasagnette von der Dorade mit Kartoffelpüree, Mediterranem Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven | 29 |

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 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 + 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

- Camille Blatrix, *Standby Mice Station* 17.01. - 15.03.2020
- Nick Mauss, *Bizarre Silks, Private Imaginings* 06.02. - 26.04.2020
and *Narrative Facts*, etc.

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's 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.