



KUNSTHALLE

RESTAURANT

Weihnachts- und Silvestermenu

VORSPEISEN UND SUPPEN

Nüsslisalat gehacktes Ei Croûtons Speck	19
Randen mariniert Meerrettich-Sauerrahm Gerste Ziegenkäsepraline gepuffter Amaranth Brotchip	28
Pulpcarpaccio Zitronen-Olivenöl Pinienkernen Kartoffel-Fenchelmousseline grillierte Jakobsmuschel	32
Gebratene Entenleber Calvados-Apfel Crème Brulée von der Entenleber Gewürzbrot	34
Champagner-Süppchen Steinpilz-Panna Cotta mit Preiselbeer	24
Kartoffel-Trüffel-Süppchen kleines Rindstatar	28
ohne Rindstatar	18

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Kalb – Hohrücken geschmorte Backe Kalbsjus kleines Gemüse Kartoffelpüree	59
Rindsfilet Trüffeljus Safranrisotto Gemüse	62
Steinbuttfilet Krustentierschaum Kartoffel-Selleriepüree junger Blattspinat	62
Jakobsmuscheln Riesenkrevetten Zitronen-Hollandaise Erbsenpüree Kohlen-Gnocchi	58
Steinpilzravioli Nussbutter Blattspinat pochiertes Ei Belper Knolle	46
Safranrisotto geschmorte Randen getrockneter Ricotta	36

DESSERT

Dessertvariation "Kunsthalle" Lauwarmes Schokoladentörtli Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee Sauerrahmeis		19.5
Schokoladenmousse pochierte Birne		18
Crème Brûlée Tonkabohne		18
St. Honoré-Torte		15
Ananascarpaccio exotisches Früchtetatar Blutorangensorbet		16
Käsevariation Feigensenf Apfeltarte		21
Wählen Sie Ihr individuelles Menu aus unserem Angebot aus. Wir offerieren Ihnen dazu ein Glas Champagner.	2-Gang-Menu 3-Gang-Menu 4-Gang-Menu	98 130 145

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHÖNE FESTTAGE
IHR KUNSTHALLE- UND CAMPARI BAR-TEAM

Preise in CHF, inkl. MwSt. | **Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: *AUS, CH, Perlhuhn: F, Ente: F, Schwein: CH

Fischdeklaration: Pulpo: Marokko, Gelbsschwanzmakrele: Dänemark, Scampi: Südafrika, Steinbutt: Spanien,

Krustentiere: Vietnam, Jakobsmuscheln: Kanada, Riesenkrevetten: Vietnam, Seezunge: Atlantik

*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein