



# KUNSTHALLE

RESTAURANT

## WECHSELNDE GERICHTE

Tagessuppe	10
Tagesteller	29
Vegi-Teller	26

## VORSPEISEN UND SUPPE

Grüner Salat   Hausdressing	12
Gemischter Salat   Hausdressing	15
Büffelmozzarella   Datterini-Tomaten   Basilikum	24
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat   gepuffter Amaranth	1/2 Portion 18 Portion 28
mit Rauchlachs	+ 10
Pulpcarpaccio   Zitronen-Olivenöl   Arvenkerne   Fenchelsalat   Jakobsmuschel	34
Vitello tonnato – kalter Kalbsbraten   Thunfischsauce	1/2 Portion 25 Portion 35
Gebratene Entenleber   geschmorter Chicoree   Trüffeljus	34
Gazpacho Andaluz	15

## PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung   Salbeibutter   Kalbsjus   Spinat   Parmesan	1/2 Portion 26 Portion 36
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln   geschmortes Rindsragout	34
Tagliolini   Trüffelrahm   Sommertrüffel	1/2 Portion 34 Portion 49
Rucola-Risotto   konfierte Tomaten   Büffelmozzarella	34

## FISCH

Seezunge   Salzkartoffeln   Spinat	64
Jakobsmuscheln   Riesenkrevette   Ofengemüse   Blattspinat Kohle-Gnocchi   Estragon-Hollandaise	58

## SPEZIAL FÜR 2 – solange vorrätig

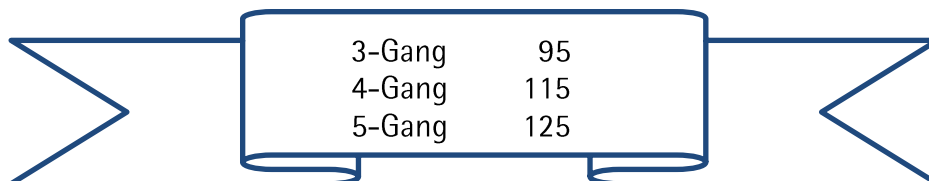
pro Person

Ganzer Steinbutt   Salzkartoffeln   Blattspinat	72
Châteaubriand Sauce Béarnaise   Saisongemüse   Beilage nach Wahl	68

## FLEISCH

Rindsfilet   Sauce Béarnaise   Kartoffel-Brennesselgratin   Blattspinat	64
«Tagliata di bue» Rindsentrecôte in Tranchen   grüner Pfefferjus   Safranrisotto	54
Entrecôte   Café de Paris   Pommes Allumettes   Gemüse	49
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	48
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar   Toast   Butter	1/2 Port. 28 Portion 38
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky   Cognac   Calvados	+ 5

Unser Küchenchef Michael Weber empfiehlt -  
lassen Sie sich immer am Abend von seiner Menu-Kreation überraschen (ab 2 Pers.)



3-Gang	95
4-Gang	115
5-Gang	125

## WEINEMPFEHLUNG

Terre à Terre rouge, Gensac, Gers (Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon)	1 dl 10 7.5 dl 65
--	----------------------

A la carte: 11:30 – 14:00 h / 18:00 – 21:30 h | Preise in CHF, inkl. MwSt.

**Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: CH/AUS\*/ NZ, Schwein: CH  
Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Riesenkrevetten: VN | Jakobsmuscheln: US  
Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

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