

ZUM APÉRO

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel Grissini	21
Jahrgangssardinen - Sardinen in Olivenöl Röstbrot	18
Apéro Trio - Oliven Parmesan Salzmandeln	12
Bruschetta al pomodoro Tomaten Basilikum	Stück 5
Sauerteigbrot (Hausbäckerei)	8
Beurre Noisette Butter Olivenöl Meersalz	

VORSPEISEN UND SUPPE

Wildsalat Blattsalate Trauben Baumnuss Hirsch-Rohschinken ^{AT} Preiselbeeren Croûtons Hausdressing	24
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei Speck Croûtons	19
Avocado Vinaigrette Kräutersalat mit Rauchlachs	18 + 12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Randen-Carpaccio Feigen Piemonteser Haselnuss Croûtons	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Gebratene französische Entenleber Apfel Blaubeerjus	34
Kalbstatar «Carne cruda» pochiertes Ei Brösel Herbsttrüffel	36
Kürbissüppchen Kürbiskernöl Kürbiskernen mit Jakobsmuschel	16 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef» Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	28
«Spaghettini All Astice» Spaghettini Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl Hummerbisque Hummerschwanz	52
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	½ Portion 28 Portion 38
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln geschmortes, schweizer Rindsragout	34
Tagliolini Trüffelrahm Herbsttrüffel	½ Portion 36 Portion 52
Kartoffel-Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei	39
Risotto «Williams» - Birnen Baumnüsse Belperknolle	34

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch – Loup de mer Salzkartoffeln Blattspinat	75
Rehrücken ^{DE} am Stück (zwei Service)	75
Preiselbeer-Wildrahmsauce Spätzli Herbstgemüse	

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Hummer Jakobsmuschel Hummerbisque-Risotto	68

FLEISCH

Rehschnitzel ^{EU} Preiselbeer-Wildrahmsauce Spätzli Herbstgemüse	52
Hirschpfeffer ^{EU} «Kunsthalle» Spätzli Herbstgemüse	46
«Tagliata di buë»	54
Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Hausgemachtes Rindstatar vom schweizer Rind Toast Butter	½ Port. 29 Portion 39
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky Cognac Calvados	2cl + 5

**SURPRISE – lassen Sie sich am Abend von unserem Küchenchef
Michael Weber überraschen**
(ab 2 Personen, von Dienstag bis Samstag, letzte Bestellung 20:30 Uhr)
3-Gang 95 / 4-Gang 130 / 5-Gang 145

DESSERT

Glacé (Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte)	6	Grapefruit mit Blutorangensorbet	18
Sorbet (Himbeere, Zitrone, Blutorange)	6	Eiskaffee	14
mit Rahm	+3	(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm)	
Vanilleeis Kürbiskernkrokant	12	Tiramisu «Kunsthalle»	16
Kürbiskernöl		Käsevariation 3 Sorten	18
		Käsevariation 5 Sorten	24

Unsere hausgemachten Süssspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

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: IRL | Schwein: CH | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Wolfsbarsch: GBR | Hummer: CAN | Jakobsmuscheln: JAP

APERIO

Rawham from Parma, hand sliced from the Berkel Grissini	21
Sardines in olive oil roasted bread	18
Apéro Trio - olives parmesan salted almonds	12
Bruschetta al pomodoro tomatoes basil	piece 5
Sourdough bread (house baked)	8
Beurre noisette butter olive oil sea salt	

STARTERS AND SOUP

Wild lettuce leaf lettuce grapes walnut venison raw ham ^{AT} cranberries croûtons house dressing	24
Lamb's lettuce house dressing	16
Lambs lettuce "Grand-Mère" – egg bacon croûtons	19
Avocado vinaigrette herb salad	18
with smoked salmon	+ 12
Flamed goat cheese beetroot carpaccio figs Piedmont hazelnut croûtons	24
Carpaccio from Gambero Rosso lemon olive oil river salt	34
lemon-mayonnaise Tonga beans fried capers purple gnocchi	
Roasted French duck liver apple stripes blueberry-jus	34
Veal tartare «Carne cruda» poached egg breadcrumbs autumn truffle	36
Pumpkin soup pumpkin oil pumpkin seeds	16
with scallop	+ 11

PASTA AND RISOTTO

«Spaghettoni Chef»	28
Spaghettoni tomato sugo tomatoes garlic pepperoncino basil olive oil	
«Spaghettoni Lobster»	52
Spaghettoni tomato sugo tomatoes garlic pepperoncino basil olive oil	
lobster bisque lobster tail	
Homemade veal ravioli sage butter veal juice spinach Parmesan	½ portion 28
	portion 38
Pappardelle con ragù di manzo	34
Flat noodles braised Swiss beef ragout	
Tagliolini truffle cream sauce seasonal truffle	½ portion 36
	portion 52
Potato gnocchi gorgonzola sauce spinach Piedmont hazelnuts poached egg	39
Risotto «Williams» pear walnuts Belperknolle	34

SPECIAL FOR 2 (limited number)

per person

Whole turbot boiled potatoes spinach	75
Whole sea bass - Loup de mer boiled potatoes spinach	75
Saddle of venison ^{DE} (served in 2 rounds)	75
Cranberry and game cream sauce spaetzle seasonal vegetables	

FISH

Sole boiled potatoes spinach	72
Lobster scallop lobster bisque-risotto	68

MEAT

Venison Schnitzel ^{EU} cranberry and game cream sauce spaetzle seasonal vegetables	52
Venison stew ^{EU} "Kunsthalle" spaetzle seasonal vegetables	46
«Tagliata di buë»	54
Beef entrecôte cut green pepper sauce saffron risotto	
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes vegetables	52
Sliced veal «Zurich style» Rösti	49
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes vegetables cranberries	49
Homemade Swiss beef tartar toast butter	½ portion 29 portion 39
with Pommes Allumettes	+ 8
with Whisky Cognac Calvados	2cl + 5

**SURPRISE –treat yourselves in the evening to a
special menu creation from our chef Michael Weber**
(minimum 2 persons, from Tuesday to Saturday, last order 8:30 pm.)

3-courses 95 / 4-courses 130 / 5-courses 145

DESSERT

Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, fior di latte)	6	Vanilla ice cream pumpkin brittle & oil	12
Sorbet (raspberry, lemon, blood orange) with whipped cream	6 +3	Ice coffee (Mocca- & vanilla ice cream espresso whipped cream)	14
Grapefruit with blood orange sorbet	18	Cheese platter - 3 choices	18
		Cheese platter - 5 choices	24

We have an assortment of homemade sweets and desserts available from our dessert trolley

A la carte: 11:30 am – 2:00 pm | 6:00 pm – 9:30 pm, Prices: CHF incl. VAT.

In case of allergies or intolerances please contact your waiter.

Meat declaration: veal: CH | beef: IRL | pork: CH | daily dish: please ask your waiter

Fish declaration: sole: Atlantic | turbot: ESP | sea bass: GBR | lobster: CAN | scallops: JAP