

ZUM APÉRO

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel Grissini	21
Jahrgangssardinen - Sardinen in Olivenöl Röstbrot	18
Apéro Trio - Oliven Parmesan Salzmandeln	12
Tapenade von Oliven und Tomaten Röstbrot	13
Sauerteigbrot (Hausbäckerei)	8
Beurre noisette Butter Olivenöl Meersalz	

VORSPEISEN UND SUPPE

Winterliche Blattsalate Hummus Birne Preiselbeeren Croûtons Hausdressing	19
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei Speck Croûtons	19
Avocado Vinaigrette Kräutersalat mit Rauchlachs	18 + 12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Randen-Carpaccio Apfel Piemonteser Haselnuss	24
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara Zitrone Olivenöl Flusssalz Zitronen-Mayonnaise frittierte Kapern violette Gnocchi	34
Pochiertes Hühnerei Trüffel-Nage Kartoffelpüree Blattspinat Wintertrüffel	36
Gebratene Entenleber Apfel Jus	34
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Jakobsmuschel	16 + 11

PASTA UND RISOTTO

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

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt Salzkartoffeln Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch Salzkartoffeln Blattspinat	75
Châteaubriand (zwei Service)	75
Sauce Béarnaise buntes Gemüse Beilage nach Wahl	

FISCH

Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Hummer Jakobsmuschel Hummer-Bisque Kartoffelpüree geschmorte Randen	68

FLEISCH

Rindsfilet Sauce Béarnaise Gemüse Beilage nach Wahl	72	
+ gebratene Entenleber	+ 18	
«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	1/2 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)

4-Gang 130 / 5-Gang 150 / 6-Gang 170

DESSERT

Glacé (Vanille, Mocca, Schokolade, Fior di Latte)	6	Eiskaffee	14
Sorbet (Himbeere, Zitrone, Blutorange)	6	(Mocca- & Vanilleeis Espresso Rahm)	
mit Rahm	+3	Tiramisu «Kunsthalle»	16
Grapefruit mit Blutorangensorbet	18	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 | Châteaubriand: AUS, Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
Fischdeklaration: Rauchlachs: SCT | Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Wolfsbarsch: GBR | Hummer: CAN | Jakobsmuscheln: JAP

APERERO

Rawham from Parma, hand sliced from the Berkel Grissini	21
Sardines in olive oil roasted bread	18
Apéro Trio - olives parmesan salted almonds	12
Tapenade of olives and tomatoes roasted bread	13
Sourdough bread (house baked)	8
Beurre noisette butter olive oil sea salt	

STARTERS AND SOUP

Winter leaf salads hummus pear cranberries croûtons house dressing	19
Lambs lettuce "Grand-Mère" – egg bacon croûtons	19
Avocado vinaigrette herb salad with smoked salmon	18 + 12
Flamed goat cheese beetroot Carpaccio apple Piedmont hazelnut	24
Gambero Rosso di Mazara carpaccio lemon olive oil river salt lemon mayonnaise fried capers purple gnocchi	34
Poached egg truffle nage mashed potatoes spinach seasonal truffle	36
Fried duck liver apple jus	34
Carrot-ginger-coconut soup with scallop	16 + 11

PASTA AND RISOTTO

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

SPECIAL FOR 2 (limited number)

per person

Whole turbot boiled potatoes spinach	75
Whole sea bass boiled potatoes spinach	75
Châteaubriand (serving in 2 rounds) Béarnaise sauce colourful vegetables side dish of your choice	75

FISH

Sole boiled potatoes spinach	72
Lobster scallop lobster bisque mashed potatoes braised beetroot	68

MEAT

Beef fillet Béarnaise sauce vegetables side dish of your choice	72
+ fried duck liver	+ 18
«Tagliata di bue»	54
Beef entrecôte ² 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 tatar 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.)

4-courses 130 / 5-courses 150 / 6-courses 170

DESSERT

Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, fior di latte)	6	Ice coffee (Mocca- & vanilla ice cream espresso whipped cream)	14
Sorbet (raspberry, lemon, blood orange) with whipped cream	6 +3	Tiramisu «Kunsthalle»	16
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 | Châteaubriand: AUS, daily dish: please ask your waiter

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