

## ZUM APERO

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von der Berkel   Grissini	21
Jahrgangssardinen - Sardinen in Olivenöl   Röstbrot	18
Tapenade Trio – Oliven- & Tomatentapenade   Hummus   Röstbrot	15
Apéro Trio - Oliven   Parmesan   Salzmandeln	12
Bruschetta al pomodoro   Tomaten   Basilikum	Stück 5
Sauerteigbrot (Hausbäckerei)	8
Beurre noisette Butter   Olivenöl   Meersalz	

## VORSPEISEN UND SUPPE

Sommerliche Blattsalate   Pfirsich   Hummus   Granatapfel   Cashewnüsse   Passionsfruchtdressing	22
Quinoasalat   Avocado   Artischocken   getrocknete Tomaten   Kräutersalat mit Büffelmozzarella	22 + 6
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse   Fenchelsalat   Orangen   Erbsen   Radieschen   Croûtons	24
Avocado   Vinaigrette   Kräutersalat mit Rauchlachs	18 + 12
Büffelmozzarella   Datterini-Tomaten   Basilikum	22
Vitello tonnato – kalter Kalbsbraten   Thunfischsauce	½ Portion 28 Portion 42
Kalbstatar «Carne cruda»   pochiertes Ei   Sommertrüffel   Piemonteser Haselnuss   Brösel	36
Luma-Rindscarpaccio   Rucola   Parmesan   Salz-Zitrone	½ Portion 33 Portion 43
Carpaccio vom Gambero Rosso di Mazara   Zitrone   Olivenöl   Flusssalz   Zitronen-Mayonnaise   Erbsen   frittierte Kapern   violette Gnocchi	34
Gazpacho Andaluz mit Jakobsmuschel	16 + 11

## PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef»	28
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl	
«Spaghettini all'astice» Bretonischer blauer Hummer	62
Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch   Peperoncino   Basilikum   Olivenöl Hummerbisque   halber Hummer	
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   Sommertrüffel	½ Portion 34 Portion 46
Safranrisotto   Kalbfleischstreifen   Taggiasca Oliven   Tomaten	38
Rucolarisotto   konfierte Tomaten   Büffelmozzarella	36

## SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

	pro Person
Ganzer Steinbutt   Salzkartoffeln   Blattspinat	75
Ganzer Wolfsbarsch – Loup de Mer   Salzkartoffeln   Blattspinat	75

## FISCH

Seezunge   Salzkartoffeln   Blattspinat	72
Bretonischer blauer Hummer   Hummerbisque-Risotto   konfierte Tomaten	68

## FLEISCH

Rindsfilet «Ojo de Agua»   Trüffelrisotto   Gemüse	72
«Tagliata di bue»	54
Rindsentrecôte «Ojo de Agua» in Tranchen   grüner Pfefferjus   Safranrisotto	
Entrecôte «Ojo de Agua»   Café de Paris   Pommes Allumettes   Gemüse	54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	49
Wiener Schnitzel   Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren	49
Tagliata di manzo «Ojo de Agua»   Datterini Tomaten   Rucola   Parmesan	48
Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind   Toast   Butter	½ Portion 29 Portion 39
mit Pommes Allumettes	+ 8
mit Whisky   Cognac   Calvados	2 cl + 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

Marinierte Erdbeeren mit Fior di latte Eis	18	Käsevariation 3 Sorten	18
		Käsevariation 5 Sorten	24
Eiskaffee (Vanille- & Espresso Croquant Eis   Espresso   Rahm)	15	Glace pro Kugel (Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Fior di latte)	6
Tiramisu «Kunsthalle»	16	Sorbet pro Kugel (Himbeer-Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone-Limette) mit Rahm	6 +3

Entdecken Sie mehr von unseren süssen Spezialitäten  
auf unsere separate Dessertkarte.

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: ARG Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein | Schwein: CH |

Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration: Rauchlachs: SCT | Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Wolfsbarsch: GBR | Hummer: FR | Jakobsmuscheln: JAP