

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	
Tapenade Trio	15
Oliven- & Tomatentapenade Hummus Röstbrot	

VORSPEISEN UND SUPPE

Wildsalat Blattsalate Trauben Baumnuss Hirsch-Rohschinken 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
Gebratene französische Entenleber Apfel Preiselbeer Kalbsjus	34
Kalbstatar «Carne cruda» pochiertes Ei Brösel Piemonteser Haselnuss Herbsttrüffel	36
Kürbissüppchen Kürbiskernöl Kürbiskernen mit Jakobsmuschel	16 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettoni Chef»		29
Spaghettoni Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl		
«Spaghettoni all'astice» Bretonischer blauer Hummer		62
Spaghettoni 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		34
Bandnudeln geschmortes, schweizer Rindsragout		
Tagliolini Trüffelrahm Herbsttrüffel	½ Portion	36
	Portion	52
Kartoffel-Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei		39
Kürbisrisotto Belperknolle Kürbiskernen Marroni		34

SPEZIAL FÜR 2 - solange vorrätig

pro Person

Ganzer Steinbutt | Salzkartoffeln | Blattspinat 75

Ganzer Wolfsbarsch | Salzkartoffeln | Blattspinat 75

FISCH

Seezunge | Salzkartoffeln | Blattspinat 72

Bretonischer blauer Hummer | Hummerbisque-Risotto | konfierte Tomaten 68

FLEISCH

Rehrücken | Preiselbeer-Wildrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse 75

Rehschnitzel | Preiselbeer-Wildrahmsauce | Spätzli | Herbstgemüse 52

Hirschpfeffer «Kunsthalle» | Spätzli | Herbstgemüse 46

«Tagliata di buë» 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

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)

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

DESSERT

Grapefruit mit 18 Glace pro Kugel 6

Mango-Passionsfruchtsorbet (Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Fior di latte)

Sorbet pro Kugel 6

Vanilleeis | Kürbiskernkrokant | 12 (Himbeer-Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone-Limette)

Kürbiskernöl mit Rahm +3

Eiskaffee 15 Käsevariation 3 Sorten 21

(Vanille- & Espresso Croquant Eis | Espresso | Rahm) Käsevariation 5 Sorten 28

Tiramisu «Kunsthalle» 16

Unsere hausgemachten Süssspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen geme 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: ARG Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein | Schwein: CH | Hirsch-Rohschinken: AUT | Rehrücken: DEU | Rehschnitzel: EU | Hirschpfeffer: EU | Tagesteller: fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Fischdeklaration: Seezunge: Atlantik | Steinbutt: ESP | Wolfsbarsch: GRC | Hummer: FRA | Jakobsmuscheln: JAP

Brotauswahl: Hausbrot: von Basel Mock | Toastbrot von Fredy's Bäckererei | Sauerteig Brot aus der Hausbäckerei in Zürich