ZUM APÉRO

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
Sauerteigbrot (Hausbäckerei) Beurre noisette Butter | Olivenöl | Meersalz	8

VORSPEISEN UND SUPPE

Winterliche Blattsalate | Hummus | Birne | Cranberries | Croûtons | Hausdressing	22
Nüsslisalat «Grand Mère» - Ei | Speck | Croûtons	19
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat mit Rauchlachs	18 + 12
Abgeflämmter Ziegenfrischkäse | Randen-Carpaccio | Apfel | Piemonteser Haselnuss	24
Kalbstatar «Carne cruda» | pochiertes Ei | Hollandaise | Wintertrüffel	39
Gebratene französische Entenleber | Schmorapfel | Jus	34
Safranrisotto | Gambero-rosso Tartar | Bisque	39
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Hokkaido-Jakobsmuschel	16 + 11

PASTA UND RISOTTO

«Spaghettini Chef» Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch | Peperoncino | Basilikum | Olivenöl		29
«Spaghettini all'astice» Bretonischer blauer Hummer Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch | Peperoncino | Basilikum | Olivenöl Hummerbisque | halber Hummer		62
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung | Salbeibutter | Kalbsjus | Blattspinat | Parmesan	½ Portion Portion	28 38
Pappardelle con ragù di manzo - Bandnudeln | geschmortes, schweizer Rindsragout		34
Tagliolini | Trüffelrahm | Wintertrüffel	½ Portion Portion	36 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 vom argentinischen Rind «Ojo de Agua» (zwei Service) Sauce Béarnaise | buntes Gemüse | Beilage nach Wahl	75

FISCH

Seezunge | Salzkartoffeln | Blattspinat	72
Bretonischer blauer Hummer | Hummer-Bisque | Kartoffelpüree | geschmorte Randen	68

FLEISCH

Rindsfilet «Ojo de Agua» | Sauce Béarnaise | Gemüse | Beilage nach Wahl		75
+ gebratene Entenleber		+ 18
«Tagliata di bue» Rindsentrecôte «Ojo de Agua» in Tranchen | grüner Pfefferjus | Safranrisotto		54
Entrecôte «Ojo de Agua» | Café de Paris | Pommes Allumettes | Gemüse		54
Geschmorte Kalbsbäckchen | Kartoffelpüree | Gemüse		58
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

Glace pro Kugel (Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Fior di latte)	6
Sorbet pro Kugel (Himbeer-Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone-Limette)	6
mit Rahm	+3
Grapefruit mit Mango-Passionsfruchtsorbet	18
Eiskaffee (Vanille- & Espresso Croquant Eis | Espresso | Rahm)	15
Tiramisu «Kunsthalle»	16
Käsevariation 3 Sorten	21
Käsevariation 5 Sorten	28

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: 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: FRA | Jakobsmuscheln: JAP

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