

Herzlich Willkommen im Restaurant Z'ART

Es ist meinen Mitarbeitern und mir eine Freude, Sie während Ihres Besuchs verwöhnen zu dürfen.

A warm welcome in the Restaurant Z'ART

Bienvenue au Restaurant Z'ART

DAS TEAM im Z'ART & Ried

Küche	Andrea Chivetto José Monteiro Marc Ruiz Kissling
Service	Tereza Pavlásková Thomas Maderer
Gastgeber	Claudio Borsoni

Besuchen Sie uns doch auch mal in den Bergen im Restaurant Ried
Jeweils Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Wir servieren kein Hahnenwasser We don't serve tap water Nous servons pas de l'eau du robinet

Sie haben folgende Möglichkeiten, you have following possibilities, vous avec les suivantes possibilités

Wasser in Karaffen mit oder ohne Kohlensäure		
Water in carafe sparkling or still	0.5 Liter	4.50
Eau en carafe pépissant ou plat	1 Liter	8.50
San Pellegrino oder Acqua Panna in Flaschen		
San Pellegrino or Acqua Panna in bottles		
San Pellegrino ou Acqua Panna en bouteilles	0.5 Liter	6.00

Menu estate

Insalata greca

Tomate, Gurke, Fetakäse, Olive, rote Zwiebel
Tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onions,
Tomate, concombre, fêta, olive, oignon rouge

Scallopine di maiale (CH) alla panna con gallinacci verdura e patate novelle

Schweineschnitzelchen an Rahmsauce mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffeln
Pork scallops and chanterelles on cream sauce with vegetables and potatoes
Escalopes de porc et canterelles à la crème, légumes et pommes de terres

Dolce del giorno

Tagesdessert, dessert of the day, dessert du jour	Menü	48.-
	Salat, salad, salade	13.-
	Hauptgang, main course, plat principal	33.-

Spaghetti-Plausch ab 2 Personen

Italienischer Blattsalat

Italian salad / salade à l'italienne

Spaghetti à discrétion mit dreierlei Saucen

Spaghetti all you can eat with tree sauces
Spaghetti à discrétion avec trois sauces diverses
bolognese, pomodoro & funghi

CHF 34.00 pro Person



Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs inc. VAT

Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio vom Rind (CH), Rucola, Parmesan

Beef carpaccio, rocket salad, parmesan

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan

23.-

Buffelmozzarella, Tomaten, Pesto

Buffalo mozzarella, tomatoes, pesto

Mozzarella de bufflonne, tomates, pesto

18.-

Carpaccio vom Octopus, Fenchel, Passionsfrucht

Octopus carpaccio, fennel, passionfruit

Carpaccio de poulpe, fenouil, fruit de la passion

23.-

Gemischter Salat mit Hausdressing oder Frenchdressing

Mixed salad with house dressing or french dressing

Salade mêlée avec dressing à la maison ou french

13.-

Gazpacho Andaluz

Kalte spanische Tomatensuppe mit Brot-Croûtons

Cold Spanish tomatoes soup with bred-croûtons

Soupe des tomates froide avec des croûtons

12.-

mit zwei Riesencrevetten / with two giants prawns / avec deux crevettes géantes

22.-

Melone und Walliser-Rohschinken

Melon and raw ham from Valais

Melon et jambon cru du Valais

25.-

Kartoffelcrèmesuppe mit "Crostino al pesto"

Potatoes cream soup with "crostino al pesto"

Crème des pommes de terres avec "crostino al pesto"

14.-

Pasta / pasta / pates

Spaghetti ai gamberoni

Spaghetti mit Zucchini, Rucola, Tomaten, und Riesengarnelen

Spaghetti with zucchini, rocket salad, tomatoes and giant prawns

Spaghetti avec courgettes, roquettes, tomates et crevettes géantes

33.-

Spaghetti al pesto

Spaghetti, Pesto, Rucola, Parmesan

Spaghetti, pesto, rocket salad, parmesan

Spaghetti, pesto, rucola, parmesan

28.-

Kalbfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes

Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise

Vorspeise

24.-

Hauptgang

34.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Piri Piri

Riesengarnelen, Kirschtomaten, Chili, schwarzer Reis

Piri piri, giant prawns, cherry tomatoes, chilli, black rice

Piri piri, crevettes géantes, tomates cerises, chilli, riz noir

41.-

Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Blattspinat und Kartoffeln

Seebass filet with cherry tomatoes and springtime onions, spinach and potatoes

Filet de lou de mer avec tomates cerises et onions de printemps

épinards en branches et pommes nouvelles

44.-

Seeforellenfilet mit Tomatensalsa

auf fregola sarda salat mit kleinem Gemüse

Lake trout filet with tomatoes salsa, on salad from fregola sarda with small vegetables

Filet de truite du lac avec salsa au tomates sure salade de fregola sarda et petites legumes

39.-

Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Saltimbocca

Kalbschnitzel (CH), Salbei, Rohschinken (I), Basilikum-Risotto

Veal escalope, sage, raw ham, basil risotto

Escalope de veau, sauge, jambon cru, risotto au basilic

44.-

Geschmorter Kaninchenschlegel (CH) mit Spinat gefüllt

Safran-Risotto, Pfifferlinge

Braised rabbit leg stuffed with spinach, saffron risotto and chanterelles

Cuisse de lapin farcie aux épinards avec risotto au safran et chanterelles

42.-

Lammfilets (NZL) an Rotweinsauce

mit grünen Bohnen und Kartoffeln

Lamb filets on red wine sauce, green beans and potatoes

Filets d'agneau à la sauce au vin rouge, haricots vertes et pommes de terre

38.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola und Parmesan, Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, roasted potatoes

160g 39.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautées

200g 44.-

Rindsentrecôte (AUS) auf Gemüse mit Crème fraîche

Beef entrecote with vegetables, crème fraîche

160g 41.-

Entrecôte sur un lit de légumes, crème fraîche

200g 46.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

90.-

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs inc. VAT

Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Dessert / Sweets / Dessert

Z'ART...e Versuchung im Glas

Tiramisù

Berühmtes italienisches Dessert, Famous Italian dessert, Fameux dessert italien 10.-

Crème Caramel

Karamelköpflì im Glas, Caramel cream in the glass, crème caramel servis dans un verre 8.-

Mini.Romanoff

Erdbeeren, Vanilleeis, Rahm
Strawberries, vanilla ice, whipped cream
Fraise, glace à la vanille, crème chantilly 9.-

Mousse au chocolat, Schokoladencake, Ananassorbet

Chocolate mousse, chocolate cake, pineapple sorbet
Mousse au chocolat, cake au chocolat, sorbet d'ananas 16.-

Grani Smith Apfelsorbet, Vodka

Grani Smith Apple sorbet, vodka, Sorbet aux pommes «Grani Smith», Vodka 16.-

Erdbeersorbet, Prosecco

Strawberriessorbet, Prosecco, Sorbet aux fraises, Prosecco 14.-

Panna cotta, Erdbeeren, Erdbeersorbet

Panna cotta, strawberries, strawberry sorbet
Panna cotta, fraises, sorbet à la fraise 14.-

Möchten Sie jemanden, der Ihnen am Herzen liegt ein Geschenk machen?
Ein Gutschein für ein Dinner in einzigartigem Ambiente bereitet immer Freude.
Zögern Sie nicht uns zu fragen,
wir haben den Geschenkgutschein nach Mass für Sie.

You need a gift for your beloved?
Do not hesitate to ask, we have the perfect voucher for you.

Cherchez-vous un cadeau?
N'hésitez pas, nous avons le parfait bon cadeaux pour vous.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs inc. VAT
Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses