

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 Krystian Krystkowiak Luis Silva
Service	Daniel Dojcsán Marco Christinelli
Gastgeber	Claudio Borsoni

Mineralwasser / mineral water / eau minéral

Sie haben folgende Möglichkeiten, you have following possibilities
vous avez 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

Wir servieren kein Hahnenwasser, we don't serve tap water
Nous servons pas d'eau du robinet

Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio vom Rind (CH), cicorino rosso, Parmesan

Beef carpaccio, red endive, parmesan

Carpaccio de bœuf, chicorée rouge, parmesan

23.-

Carpaccio vom Octopus, Fenchel, Passionsfrucht, Koriander

Octopus carpaccio, fennel, passionfruit, coriander

Carpaccio de poulpe, fenouil, fruit de la passion, coriandre

23.-

Iceberg Salat "Mimosa" mit französischer Sauce und Ei

Iceberg salad with French dressing and eggs

Salade iceberg avec sauce française et œuf

14.-

Karottensalat mit Ingwer und Riesencrevetten

Carrot salad with ginger and giant prawns

Salade des carottes au gingembre accompagné de crevettes géantes

24.-

Nüsslisalat mit Speck (CH) und Champignons

Field salad with bacon and mushrooms

Salade de mâche avec lard et champignons

16.-

Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche

Goose liver escalope, apple, brioche

Escalope de foie gras, pommes, brioche

35.-

Suppen / soups / potages

Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons

Potatoes cream soup with croûtons

Crème des pommes de terres avec croûtons

14.-

Im heissen Topf ab 2 Personen

Karotten-Redcurry-Kokosnuss-Suppe mit Crevetten

Carrot-red-curry-coconut-soup with prawns

Soupe à la carotte, curry rouge, noix de coco, crevettes

pro Person 19.-

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

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

Kalbfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes
Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise

24.-

Gems Ravioli (EU), an Wildrahmsauce mit Pilzen

Chamois Ravioli, wild cream sauce and mushrooms
Ravioli de chamois, sauce gibier et champignons

25.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Gemüse und Kartoffeln

Seebass filet with cherry tomatoes and springtime onions, vegetables and potatoes
Filet de lou de mer avec tomates cerises et onions de printemps
légumes et pommes nouvelles

47.-

Piri Piri

Riesencrevetten, Kirschtomaten, Chilli, schwarzer Reis

Piri piri, giant prawns, cherry tomatoes, chilli, black rice
Piri piri, crevettes géantes, tomates cerises, chilli, riz noir

43.-

Zanderfilet auf Randen-Risotto

mit Bohnen und Champignons

Pikeperch filet with beetroot risotto, green beans and mushrooms
Filet de sandre avec risotto au betteraves, haricots vertes et champignons

45.-

Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Saltimbocca

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

Veal escallops, sage, raw ham, saffron risotto

Escalopes de veau, sauge, jambon cru, risotto au safran

44.-

Lammfilets (NZL) an Rotweinsauce

mit grüne 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

42.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola und Parmesan, Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, roasted potatoes

160g 41.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés

200g 46.-

Ossobucco

Geschmorte Kalbshaxe (CH) mit Kartoffelpüree und Gemüse

Braised veal knuckle with smash potatoes and vegetables

Jarret de veau braisé avec purée de pommes de terre et légumes

43.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

90.-

Dessert / Sweets / Dessert

Z'ART...e Versuchung im Glas

Semifreddo ai cantucci e miele

Cantucci und Honig halbgefrorenes,, Cantucci and honey half frozen

Parfait aux Cantucci et miel

10.-

Crème Caramel

Karamelköpfler im Glas, Caramel cream in the glass, crème caramel servis dans un verre

8.-

Zwetschgen im Töpfli

Zwetschgenkompott mit Zimteis, Prunes compote with cinnamon ice cream

Compote de prunes et glace à la cannelle

10.-

Mousse au chocolat, Schokoladecake, Ananassorbet

Chocolate mousse, chocolate cake, pineapple sorbet

Mousse au chocolat, cake au chocolat, sorbet d'ananas

16.-

Aprikosensorbet, Vodka

Apricot sorbet, vodka, Sorbet d'abricot, Vodka

16.-

Erdbeersorbet, Prosecco

Strawberriessorbet, Prosecco, Sorbet aux fraises, Prosecco

14.-

Mousse und Cake von der Kastanie, Kumquats, Blutorangensorbet

Chestnuts mousse and cake, cumquats, blood orange sorbet

Mousse et cake aux marrons, kumquats, sorbet à l'orange sanguines

16.-

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