

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
Service	Daniel Dojcsán Lukas Lorber
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 pétillante 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 ne servons pas l'eau du robinet

Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio vom Rind (CH), Rucola, Parmesan & Sommertrüffel

Beef carpaccio, rocket salad, parmesan and summer truffles

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et truffe d'été

24.-

Salat vom Octopus mit Kichererbsen, Oliven, Tomaten & Gurke

Octopus salad with chickpeas, olives, tomatoes and cucumber

Salade de poulpe avec pois chiches, olives, tomates et concombre

23.-

Buffelmozzarella, Tomaten, Pesto

Buffalo mozzarella, tomatoes, pesto

Mozzarella de bufflonne, tomates, pesto

18.-

Spargelsalat mit Tomaten und Riesencrevetten

Asparagus salad with tomatoes and giant prawns

Salade d'asperges avec tomates et crevettes géantes

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.-

Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche

Goose liver escalope, apple, brioche

Escalope de foie gras, pommes, brioche

35.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar mit Toast und Butter

Classic beef tatar with toast and butter

Tatar de bœuf classique avec toast e beurre

Vorspeise 75gr

Hauptspeise 150gr

23.-

35.-

Suppen / soups / potages

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

Kartoffel-Sellerie-Crèmesuppe mit Sommertrüffel

Potatoes and celery cream soup with summer truffles

Crème des pommes de terres et sellerie avec truffe d'été

14.-

Kalbfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes

Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise

24.-

Kabeljau--Ravioli mit Riesencrevetten

Spargeln, Butter und Pfefferminze

Codfish ravioli, with giant shrimps, asparagus, butter and peppermint

Ravioli au cabillaud avec crevettes géantes, asperges, beurre et menthe

27.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat mit Pinienkernen

Kartoffeln, Tomaten und Oregano

Seebass filet on spinach with pine nuts

potatoes, tomatoes and oregano

Filet de loup de mer sur épinard aux pignons de pin

potatoes, tomatoes and oregano

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.-

Kabeljau auf Blumenkohlpüree

mit Spargeln, Rucola und Sommertrüffel

Codfish on cauliflower puree with asparagus, rocket salad and summer truffles

Cabillaud sûr purée de choux fleurs avec asperges, roquettes et truffe d'été

45.-

Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Salimbocca

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

Veal escalops, sage, raw ham, saffron risotto

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

44.-

Rindsentrecôte (AUS) an grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes frites

Beef entrecote on green pepper sauce

with vegetables and French fries

160g 41.-

Entrecôte à la sauce aux poivre vert

avec légumes et pommes frites

200g 46.-

Rindsfilet (AUS) mit Wachtelei und Sommertüffel Spargeln und Taglierini

Beef filet and quails egg and summer truffles

asparagus and Taglierini

Filets de bœuf et œuf de caille avec truffe d'été

asperges et Taglierini

160g 52.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

90.-

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

Dessert / Sweets / Dessert

Z'ART...e Versuchung im Glas

Tiramisù

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

Crème Caramel

Karamelköppli 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, Aprikose und Crème de Gruyère

Chocolate mousse, apricot and *Crème de Gruyère
Mousse au chocolat, abricote et Crème de Gruyère 16.-

Rosa Apfelsorbet, Calvados

Pink apple sorbet, Calvados, Sorbet aux pommes rouges, Calvados 16.-

Mangosorbet, Prosecco

Mango sorbet, Prosecco, Sorbet au mangue, Prosecco 14.-

Panna cotta, Erdbeeren, Erdbeersorbet

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