

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 Carmine Arnone 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 (SP) mit Kartoffeln, weissen Bohnen, Oliven, Petersilie

Octopus salad with potatoes, white beans, olives, parsley

Salade de poulpe avec pommes de terre, haricots blancs, olives, persil

25.-

Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto

Buffalo mozzarella, tomatoes, pesto

Mozzarella de bufflonne, tomates, pesto

18.-

Melone und "Parma" Rohschinken

Melone and "Parma" raw ham

Mélon et jambon cru de "Parma"

26.-

Insalata greca

Tomato, Gurke, Fetakäse, Olive, rote Zwiebel

Tomato, cucumber, feta cheese, olive, red onion

Tomate, concombre, fêta, olive, oignon rouge

14.-

Gemischter Salat mit Hausdressing oder Frenchdressing

Mixed salad with house dressing or french dressing

Salade mêlée avec dressing à la maison ou french

13.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Classic beef tatar with toast and butter

Vorspeise 75gr

23.-

Tatar de bœuf classique avec toast e beurre

Hauptspeise 150gr

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.-

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Riesencrevetten (Vietnam)

an Rahmsauce mit Kirschtomaten

Spinach ricotta cheese ravioli, with giant shrimps, on cream sauce with cherry tomatoes

Ravioli aux épinards et ricotta avec crevettes géantes

sauce à la crème avec tomates cerises

25.-

Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche

Roast goose liver escalope, apple, brioche

Escalope de foie gras sautées, pommes, brioche

35.-

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

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschfilet (GR) auf Gemüse-Kartoffel-Potpourri mit Tomaten & Estragon

Seebass filet on vegetables-potatoes-potpourri, tomatoes and estragon
Filet de loup de mer sur potpourri de pommes de terre et légumes, tomates et estragon 47.-

Piri Piri (Vietnam)

Riesengrillen, Kirschtomaten, Chilli, schwarzer Reis

Piri piri, giant prawns, cherry tomatoes, chilli, black rice
Piri piri, crevettes géantes, tomates cerises, chilli, riz noir 43.-

Rotbarschfilet (F)

mit Ratatouille, Stampfkartoffeln und Grilltomate

Red mullet filet on ratatouille, smash potatoes, grilled tomato
Filet de rouget avec ratatouille, purée de pommes de terre, tomate grillé 44.-

Menu estate 58.-

Insalata greca

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

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola und Parmesan, Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, roasted potatoes
Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés

Dolce del giorno

Tagesdessert, dessert of the day, dessert du jour

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.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola und Parmesan, Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocked salad, parmesan, roasted potatoes

160g 41.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés

200g 46.-

Duetto d'agnello

Gebratene Lammfilet & Koteletts (AUS) an Rotweinsauce

Ratatouille und Bratkartoffeln

Roasted lamb fillet & racks, with red wine sauce, ratatouille, potatoes

Côtelettes et filet d'agneau sauté, sauce au vin rouge

ratatouille et pommes de terre

44.-

Rindsfilet (AUS) mit Wachtelei und Sommertüffel

Blumenkohl und Taglierini

Beef fillet and quails egg and summer truffles

coliflower and Taglierini

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

choux de fleurs et Taglierini

160g 52.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

90.-

Menu Matterhorn

5 Gänge Surprise, 5 courses surprise, 5 plats surprises

105.-

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.-

Pfirsichsorbet, Prosecco

Peach sorbet, Prosecco, Sorbet au pêche, Prosecco 14.-

Aprikosensorbet, Aprikosenschnaps

Apricots sorbet, apricots liqueur, Sorbet aux abricots, liqueurs aux abricots 16.-

Panna cotta, Erdbeeren, Erdbeersorbet

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