

# 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 & Herbsttrüffel

Beef carpaccio, rocket salad, parmesan and autumn truffles

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

25.-

### 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.-

### Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce

Field salad with eggs and French dressing

Salade de mâche avec œuf et sauce française

14.-

### Nüsslisalat mit frischen Pfifferlingen an Hausdressing

Field salad with fresh chanterelles and house dressing

Salade de mâche avec chanterelles et sauce maison

17.-

### Frische Feigen und "Parma" Rohschinken

Fresh figs and "Parma" raw ham

Figues fraîches et jambon cru de "Parma"

26.-

### 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 Herbsttrüffel

Potatoes and celery cream soup with autumn truffles

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

16.-

### Kalbfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes

Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise

24.-

### Kartoffel-Ricotta-Lauch-Ravioli mit Pfifferlingen an Rahmsauce

Potatoes-ricotta-leek-ravioli, with chanterelles on cream sauce

Ravioli aux pommes de terres-ricotta-poireaux avec chanterelles à la crème

23.-

### Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche

Roast goose liver escallope, 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.

## 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, Chili, schwarzer Reis

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

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

43.-

### Mare e monti

#### Lachsforelle (I) und Riesengrille (Vietnam)

#### auf schwarzem Risotto mit Pfifferlingen und Erbsen

Salmon trout filet and giant prawn on black risotto with chanterelles and peas

Filet de truite saumoné et crevette géant sur risotto noir

avec chanterelles et pois

44.-

## Menu autunno

59.-

### Nüsslisalat mit frischen Pfifferlingen an Hausdressing

Field salad with fresh chanterelles and house dressing

Salade de mâche avec chanterelles et sauce maison

### Perlhuhnbrust (F) an Rotweinsauce

#### mit Stampfkartoffeln und Gemüse

Guinea-fowl breast on red wine sauce with smash potatoes and vegetables

Poitrine de pintade à la sauce au vin rouge avec purée de pommes de terre et légumes

### 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.-

### Perlhuhnbrust (F) an Rotweinsauce mit Stampfkartoffeln und Gemüse

Guinea-fowl breast on red wine sauce with smash potatoes and vegetables

Poitrine de pintade à la sauce au vin rouge avec purée de pommes de terre et légumes

39.-

### Duetto d'agnello

#### Geschmorte Lammhaxe (CH) & gebratenes Lammfilet (AUS) mit Bohnen und Bratkartoffeln

Braised lamp knuckle & roasted lamb fillet, green beans, potatoes

Gigot d'agneau braise & filet d'agneau sauté, haricots vert et pommes de terre

44.-

### Kalbssteak (CH) an Whiskyrahmsauce mit Maroni & Bananen Taglierini und Gemüse

Veal steak on whisky cream sauce with chestnuts and bananas

Taglierini and vegetables

Steak de veau à la sauce au Whisky avec marrons et bananes

Taglierini et légumes

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.-

## 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 9.-

#### Zwetschgen im Töpfli

Zwetschgenkompott mit Zimteis, Prunes compote with cinnamon ice cream  
Compote de prunes et glace à la cannelle 10.-

#### 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.-

#### Kaffee panna cotta und weisses Kaffee-Halbgefrorenes

Coffee panna cotta and white coffee half frozen  
Panna cotta au café et parfait blanc au café 14.-