

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
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 & Stangensellerie Beef carpaccio, rocket salad, parmesan and celery Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et sellerie	24.-
Octopus (SP) auf Maronicrème mit Rucola und Nüssen Octopus on chestnuts cream with rocket salad and nuts Poulpe sur crème de marrons avec roquette et noix	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.-
Wildenten Terrine (B) & Pfifferlingsüppchen mit Preiselbeeren Wild duck terrine & chanterelles soup with cranberries Terrine de canard sauvage & soupe aux chanterelles avec airelles	23.-
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

Suppen / soups / potages

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

Pfifferlingsuppe mit Schoko-Chilli-Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Chanterelles soup with chocolate chilli pumpkin seeds and pumpkin seeds oil
Crème aux chanterelles avec grain de courge aux chocolats et piment
et huile au grain de courge

15.-

Kalbfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

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

24.-

Gems Ravioli (EU), an Wildrahmsauce, Rosenkohl und Preiselbeeren

Chamois Ravioli, wild cream sauce, Brussels sprout, cranberries
Ravioli de chamois, sauce gibier, choux de Bruxelles, airelles rouge

25.-

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.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschfilet (GR/SP/F) 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.-

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.-

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.-

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.-

Wildgerichte / Wild dishes/ Plats de chasses

Hirschpfeffer (NSL) „Weidmannsheil“

mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Preiselbeerapfel

Deer stew, Spätzli, red cabbage, chestnuts, apple, cranberries

Civet de cerf, Spätzli, choux rouge, marrons, pommes, airelles rouge

39.-

Rehschnitzel (EU) „Mirza“ an Morchelrahmsauce

mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel

Venison escalopps, morel sauce, Spätzli, red cabbage, chestnuts

Brussels sprout, apple, cranberries

Escalopes de chevreuil, sauce aux morilles, Spätzli, choux rouge, marrons

choux de Bruxelles, pommes, airelles rouge

45.-

Hirschfilet(NZL) Wildrahmsauce

mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne

Deer filet, wilde cream sauce, Spätzli, red cabbage, chestnuts

Brussels sprout, pear, cranberries

Filet de cerf, sauce au gibier, Spätzli, choux rouge, marrons

choux de Bruxelles, poire, airelles rouge

48.-

Menu Selvaggina

Wildmenu

67.-

Pfifferlingsuppe mit Schoko-Chilli-Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Chanterelles soup with chocolate chilli pumpkin seeds and pumpkin seeds oil

Crème aux chanterelles avec grain de courge aux chocolats et piment

et huile au grain de courge

Rehschnitzel (EU) „Mirza“ an Morchelrahmsauce

mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel

Venison escalopps, morel sauce, Spätzli, red cabbage, chestnuts

Brussels sprout, apple, cranberries

Escalopes de chevreuil, sauce aux morilles, Spätzli, choux rouge, marrons

choux de Bruxelles, pommes, airelles rouge

Zwetschgen im Töpfl

Zwetschgenkompott mit Zimteis, Prunes compote with cinnamon ice cream

Compote de prunes et glace à la cannelle

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 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, Waldbeerenkompott und Waldbeeren-Yoghurteis

Chocolate mousse, compote of berries and yogurt berries ice cream
Mousse au chocolat, compote aux fruits de bois et glace aux fruits de bois – yoghourt 16.-

Pfirsichsorbet, Prosecco

Peach sorbet, Prosecco, Sorbet à la pêche, Prosecco 14.-

Ananassorbet mit weissem Portwein

Pineapple sorbet, white port, Sorbet aux ananas, port blanc 14.-

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.-

Mousse & 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.-