

# 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  
Joel Casparis  
Johan Perrier  
José Monteiro

### Service

Daniel Dojcsán  
Domenico Iacono  
Marc Ossendorf

### 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	4.80
Eau en carafe pétillante ou plat	1 Liter	9.00

### 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

## Menu Inverno

Wintermenu

60.-

### Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce

Field salad with eggs and French dressing  
Salade de mâche avec œuf et sauce française

### Perlhuhnbrust (F) an Rotweinsauce mit neue Kartoffeln und Gemüse

Guinea-fowl breast on red wine sauce with potatoes and vegetables  
Poitrine de pintade à la sauce au vin rouge avec pommes de terre et légumes

### Tiramisù

Berühmtes italienisches Dessert, Famous Italian dessert, Fameux dessert italien

## 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.-

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.

## 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.-

### Icebergsalat an Roquefort-Dressing

#### mit Birnen und Nüssen

Iceberg salad with Roquefort dressing, pear and nuts

Salade Iceberg avec sauce au Roquefort, poire et noix

18.-

### 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.-

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

Roast goose liver escallope, apple, brioche

Escalope de foie gras sautées, pommes, brioche

35.-

## Suppen / soups / potages

### Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

#### Im heissen Topf ab 2 Personen

#### Karotten-Redcurry-Kokosnuss-Suppe mit Riesencrevetten und Koriander

Carrot-red-curry-coconut-soup with giant prawns and coriander

Soupe à la carotte, curry rouge, noix de coco, crevettes géantes et coriandre pro Person 20.-

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

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes

Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise 25.-

#### Kürbis-Ricotta Ravioli mit Ingwer, Champignons, Frühlingszwiebeln Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Pumpkin ricotta ravioli with ginger, mushrooms, springtime onions  
pumpkin oil and pumpkin seeds

Ravioli à la ricotta et courge avec gingembre, champignons, oignons de printemps  
huile et grains de courge 24.-

## Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

#### Wolfsbarschfilet (GR/SP/F) auf Kichererbsencreme mit kleinem Gemüse, getrockneten Datteln und Koriander

Seabass filet on chickpeas cream, small vegetables, dried dates and coriander

Filet de loup de mer sur crème au pois chiches, dattes séchées et coriandre 49.-

#### Piri Piri (Vietnam)

#### Riesencrevetten, Kirschtomaten, Chilli, schwarzer Reis

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

Piri piri, crevettes géantes, tomates cerises, chilli, riz noir 43.-

#### Ganze Seezunge (F) mit Champignons, Kirschtomate, Frühlingszwiebeln Blattspinat und Kartoffeln

Whole sole with mushrooms, cherry tomatoes, springtime onions, spinach leaves and potatoes

Sole entière aux champignons, tomates cerises, oignons de printemps  
épinards en branche et pommes de terre

52.-

## 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 neue Kartoffeln und Gemüse

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

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

39.-

### Ossobucco alla moda dello Chef

#### Geschmorte Kalbshaxe (CH) mit Safran-Risotto

Braised veal knuckle with saffron risotto

Jarret de veau braisé avec risotto au safran

43.-

### 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.-

### Hirschentrecôte(NZL) an Wildjus

#### mit Ingwer-Kartoffelpüree, Blattspinat und Rosmarin-Maroni

Deer entrecôte, wilde sauce, ginger-potatoes puree, spinach leaves and rosemary chestnuts

Entrecôte de cerf, jus au gibier, purée de pommes de terre au gingembre,

épinards en branche et marrons au romarin

48.-

## 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.-

#### Trio di Sorbetti

Dreierlei hausgemachte Sorbets  
Three different home made sorbets  
Trois sorbet différents faite à la maison 13.-

#### 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.-