

# 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 Gonçalo Nogueira Johan Perrier José Monteiro Julian Casparis Riccardo Pisu
Service	Daniel Dojcsán Domenico Iacono James Wade 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

68.-

### Geräucherter roter Thunfisch im Sesammantel mit Weisskabis-Salat, Peperoni und getoastetem Mais

Smoked red tuna with sesame, white cabbage salad, pepperoni and toasted corn  
Ton rouge fumé au sésame, avec salade de choux blanc, peppéroni et mais toasté

### Perlhuhnbrust (F) mit Sultaninen- und Cantucci-Füllung an Rotweinsauce, Blattspinat und Polentaschnitten

Guinea-fowl breast filed with sultanas and Cantucci on red wine sauce, spinach and polenta  
Poitrine de pintade farcie au sultanines et Cantucci à la sauce au vin rouge  
épinards en branche et polenta

### 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

<b>Carpaccio vom Rind (CH), Rucola, Parmesan &amp; Stangensellerie</b> Beef carpaccio, rocket salad, parmesan and celery Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et sellerie	24.-
<b>Octopus-Salat (SP) mit weissen &amp; grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffeln</b> Octopus salad with white and green beans, tomatoes and potatoes Salade de poulpe avec haricots blanc et verte, tomates et pommes de terre	25.-
<b>Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce</b> Field salad with eggs and French dressing Salade de mâche avec œuf et sauce française	14.-
<b>Geräucherter roter Thunfisch im Sesammantel mit Weisskabis-Salat, Peperoni und getoastetem Mais</b> Smoked red tuna with sesame, white cabbage salad, pepperoni and toasted corn Ton rouge fumé au sésame, avec salade de choux blanc, peppéroni et mais toasté	23.-
<b>Icebergsalat an Roquefort-Dressing mit Birnen und Nüssen</b> Iceberg salad with Roquefort dressing, pear and nuts Salade Iceberg avec sauce au Roquefort, poire et noix	18.-
<b>Reh-Terrine mit Preiselbeeren mit Nüssli-Salat, Kürbiskerne und Kürbiskernöl</b> Venison-terrine with cranberries, field salad, pumpkin seeds and pumpkin oil Terrine de chevreuil avec airales rouges, salade de mâche, grain et huile au grain de courge	23.-
<b>Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche</b> Roast goose liver escalope, apple, brioche Escalope de foie gras sautées, pommes, brioche	35.-
<b>Couscous auf orientalische Art mit Riesencrevetten</b> Couscous oriental style with giant prawns Couscous à l'orientale avec crevettes géantes	25.-

## 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.-

#### Fischravioli-Ravioli mit Kirschtomaten, Champignons, Butter und Pfefferminze

Fish ravioli with cherry tomatoes, mushrooms, butter and peppermint

Ravioli au poisson avec tomates cerises, champignons, beurre et menthe 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.-

#### Kabeljau (GB) mit Karotten, Erbsen, Kartoffeln im Fischsud

#### und Sellerie-Espuma

Cod fish with carrot, peas and potatoes stew and celery espuma

Cabillaud avec carottes, petit pois et pommes de terre en humide et espuma à la sellerie 47.-

## 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) mit Sultaninen- und Cantucci-Füllung an Rotweinsauce, Blattspinat und Polentaschnitten

Guinea-fowl breast filed with sultanas and Cantucci on red wine sauce, spinach and polenta

Poitrine de pintade farcie au sultanines et Cantucci à la sauce au vin rouge

épinards en branche et polenta

39.-

### Duetto d'Agnello

#### Geschmorte Lammhaxe (CH) und gebratenes Lammfilet (NZL) mit Gnocchi, Tomaten und grünen Bohnen

Braised lamp knuckle and roasted lamp filet with gnocchi, tomatoes and green beans

Jarret d'agneau braisé et filet d'agneau sauté avec gnocchi, tomates et haricots verts

45.-

### 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.-

### 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.-

## Dessert / Sweets / Dessert

### Z'ART...e Versuchung im Glas

#### Tiramisù

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

#### Crème Caramel

Karamelköpfler 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.-

#### Unsere Z'ARTE Käse Selektion

Our cheese selection, Notre sélection de fromages 18.-

#### 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.-

#### Mangosorbet, Prosecco

Mango sorbet, Prosecco, Sorbet à la mangue, 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.-