

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.-

Geräuchertes Makrelenfilet im Pfeffermantel mit Randen-Meerrettichsalat und getoastetem Mais

Smoked mackerel filet with pepper, beetroot-horseradish salad and toasted corn
Filet de maquereau fumé au poivre, avec salade de betteraves au raifort 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

Carpaccio vom Rind (CH), Rucola, Parmesan & Stangensellerie

Beef carpaccio, rocket salad, parmesan and celery

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et sellerie 24.-

Octopus-Salat (SP) mit weissen & grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffeln

Octopus salad with white and green beans, tomatoes and potatoes

Salade de poulpe avec haricots blanc et verte, tomates et pommes de terre 25.-

Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce

Field salad with eggs and French dressing

Salade de mâche avec œuf et sauce française 14.-

Geräuchertes Makrelenfilet im Pfeffermantel mit Randen-Meerrettichsalat und getoastetem Mais

Smoked mackerel filet with pepper, beetroot-horseradish salad and toasted corn

Filet de maquereau fumé au poivre, avec salade de betteraves au raifort et mais toasté 23.-

Pimentos morrones-Orangen-Lattugasalat mit Gurke, Tomate, Oliven, Stangensellerie, Petersilie

Roasted red pepper- orange-romaine salad with cucumber, tomatoes, olives, celery, parsley

Piment-orange-lattugasalade avec concombre, tomates, olives sellerie, persil 18.-

Battuta di manzo, cavolfiore e uovo di quaglia al tartufo nero Rindstatar (CH), Blumenkohl und Wachtelspiegelei mit schwarzem Trüffel

Beef tatar, cauliflower and quails egg with black truffles

Tatare de bœuf, choux fleurs et œuf de caille aux truffes noires 28.-

Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel, Brioche

Roast goose liver escalope, apple, brioche

Escalope de foie gras sautées, pommes, brioche 35.-

Couscous Salat auf orientalische Art mit Riesencrevetten

Couscous salad oriental style with giant prawns

Salade de couscous à l'orientale avec crevettes géantes 25.-

Suppen / soups / potages

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

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	23.-
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.-
Tortellini alla ricotta mit Castelmagno-Käsefondue und schwarzem Trüffel Ricotta tortellini with Castelmagno cheese fondue and black truffles Tortellini à la ricotta avec fondue au Castelmagno et truffe noir	28.-
 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.-
Skrej Winter-Kabeljau (GB) mit Trüffeljus Schwarzwurzel, Pariser-Kartoffeln und schwarzem Trüffel Winter cod fish with truffles jus, salsify, parisienne potatoes and black truffles Cabillaud d'hiver avec jus au truffe, salsifis, pommes parisienne et truffe noir	50.-

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

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.-

Unsere Z'ARTE Käse Selektion

Our cheese selection, Notre sélection de fromages 18.-

Mousse au chocolat, Ananas-Carpaccio & Ananas-Sorbet

Chocolate mousse, pineapple carpaccio & pineapple sorbet
Mousse au chocolat, carpaccio & sorbet à l'ananas 16.-

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

Prunes sorbet with prune schnaps, Sorbet au prunes et distillat de prunes 15.-

Ananassorbet mit weissem Portwein

Pineapple sorbet, white port, Sorbet à l'ananas, port blanc 14.-

Trio di Sorbetti

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

Panna cotta, Erdbeeren, Erdbeersorbet

Panna cotta, strawberries, strawberries sorbet
Panna cotta, fraises, sorbet à la fraise 15.-