

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

Brigitte Burri
Daniel Dojcsán
James Wade
Stella Kuhl

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 Primavera

Frühlingsmenu

70.-

Salat vom grünen Spargel & Mischpilzen mit Radieschen, Pfefferminze und Wachtelei

Green asparagus & mushrooms salad with radish, peppermint and quails egg
Salade d'asperge verts et champignons avec radis, menthe et œuf de caille

Geschmorter Kaninchenkeule (F) mit Spinat-Füllung mit Kirschtomaten, Taggiasca Oliven und Taglierini

Braised leg of Rabbit filled with spinach, cherry tomatoes, taggiasca olives and taglierini
Cuisse de lapin farcie aux épinards avec tomates cerises, olive taggiasca et taglierini

Mini Romanoff

Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagrahm und Mandeln
Strawberries with vanilla ice, strawberries sauce, wiped cream and almonds
Fraise et glace à la vanille, sauce aux fraise, crème chantilly et amandes

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 céleri

24.-

Octopus-Salat mit verschiedenen Bohnen

Tomaten, Oliven, Petersilie und Cashewnüssen

Octopus salad with different beans, tomatoes, olives, parsley and cashew nuts

Salade de poulpe avec haricots divers, tomates, olives, persil et noix de cajou

25.-

Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce

Field salad with eggs and French dressing

Salade de mâche avec œuf et sauce française

14.-

Salat vom grünen Spargel & Mischpilzen

mit Radieschen, Pfefferminze und Wachtelei

Green asparagus & mushrooms salad with radish, peppermint and quails egg

Salade d'asperge verts et champignons avec radis, menthe et œuf de caille

20.-

Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Rhabarber, Brioche

Roast goose liver escalope, rhubarb, brioche

Escalope de foie gras sautées, rhubarbe, brioche

35.-

Frühlingsrolle und asiatischer Salat mit Riesencrevetten

Spring roll and asian salad with giant prawns

Rouleau de printemps et salade asiatique avec crevettes géantes

26.-

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 et beurre

Hauptspeise 150gr

35.-

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.-

Spargel-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten,

Champignons, Butter und Pfefferminze

Asparagus-ricotta ravioli with cherry tomatoes, mushrooms, butter and peppermint

Ravioli aux asperges et ricotta avec tomates cerise, champignons, beurre et menthe

24.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschilet (GR/SP/F) auf Stampfkartoffeln

mit schwarzer Knoblauchsauce, Saubohnen und Karotten

Seabass filet on smashed potatoes, black garlic sauce, beans and carrots

Filet de loup de mer sur purée de pommes de terre, fèves et carottes

49.-

Piri Piri (Vietnam)

Riesencrevetten, Kirschtomaten, Chilli, schwarzer Reis

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

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

43.-

Skrej

Winter-Kabeljau (N) und grüner Spargel

mit Sauce Hollandaise und Kartoffelkräpfen

Winter cod fish and green asparagus with sauce hollandaise and dauphine potatoes

Cabillaud d'hiver et asperges vert avec sauce hollandaise et pommes dauphine

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.-

Geschmorter Kaninchenkeule (F) mit Spinat-Füllung

mit Kirschtomaten, Taggiasca Oliven und Taglierini

Braised leg of Rabbit filled with spinach, cherry tomatoes, taggiasca olives and taglierini

Cuisse de lapin farcie aux épinards avec tomates cerises, olive taggiasca et taglierini

41.-

Duetto d'Agnello (NZL)^{2°}

Gebrautes Kotelett und Filet vom Lamm

mit Stampfkartoffeln, Mangold und Kirschtomaten

Roasted lamb filet and cutlet, smashed potatoes with chard and cherry tomatoes

Filet et côtelette d'agneau sauté, purée de pommes de terre

avec côtes bette et tomates cerise

47.-

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 sautées

200g 46.-

Hirschentrecôte(NZL)^{2°} auf Kartoffel-Randen-Creme

mit gebratenem grünem Spargel und Mischpilzen

Deer entrecote on potatoes-beetroot cream with roasted green asparagus and mushrooms

Entrecôte de cerf sur mousseline de pommes de terre et betteraves

avec asperges vert sautées et champignons

48.-

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.-

Mini Romanoff

Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagrahm und Mandeln
Strawberries with vanilla ice, strawberries sauce, wiped cream and almonds
Fraise et glace à la vanille, sauce aux fraise, crème chantilly et amandes 10.-

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.-