

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 Carmine Arnone
José Monteiro

Service Denis Lamarche
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	5.00
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

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.
You have allergies or intolerances? We are happy to help you.
Vous avez des allergies ou intolérances? Nous sommes heureux de vous conseiller.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs inc. VAT
Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Menu Primavera

Frühlingsmenu

69.-

Salat vom weissen Spargel, Mischpilzen mit Radieschen, Pfefferminze und Wachtelei

White asparagu, mushrooms salad with radish, peppermint and quails egg
Salade d'asperge blanc et champignons avec radis, menthe et œuf de caille

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Rahmsauce mit Spinat, Kirschtomaten und Taglierini

Minced veal on cream sauce with spinach, cherry tomatoes and taglierini
Émincé de veau à la crème avec épinard, tomates céries et taglierini

Mini Romanoff

Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagrahm und Mandeln
Strawberries with vanilla ice, strawberry sauce, whipped 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

93.-

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) mit Rucola, Stangensellerie & Parmesan

Beef carpaccio, rocket salad, celery and parmesan

Carpaccio de bœuf, roquette, céleri et parmesan

24.-

Salat vom weissen Spargel, Mischpilzen mit Radieschen, Pfefferminze und Wachtelei

White asparagus, mushrooms salad with radish, peppermint and quails egg

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

21.-

Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto

Buffalo mozzarella, tomatoes, pesto

Mozzarella de bufflonne, tomates, pesto

20.-

Gemischter Salat mit Hausdressing oder Frenchdressing

Mixed salad with house dressing or french dressing

Salade mêlée avec dressing à la maison ou french

15.-

Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Rhabarber & Brioche

Roasted goose liver escalope, rhubarb and brioche

Escalopes de foie gras sautées, rhubarbe et 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 vom Rind (CH) Piemonteser Art mit Wachtelei, Kartoffelsüppchen dazu Sommertrüffel

Beef tartare piemont style with quail's egg, small potatoes soup with summer truffles

Tartare de bœuf à la piémontaise, œuf de caille

petite soupe de pommes de terres avec truffe d'été

29.-

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.-

Kartoffelrahmsuppe mit Sommertrüffel

Potatoes cream soup with summer truffles

Crème de pommes de terre et truffe d'été

19.-

Kalbsfleischravioli (CH), Butter, Salbei, Kirschtomaten

Veal ravioli, butter, sage, cherry tomatoes

Ravioli de veau, beurre, sauge, tomates cerise

25.-

Taglierini an einer leichten Rahmsauce mit Sommertrüffel

Taglierini with cream sauce and summer truffles

Taglierini à la crème et truffe d'été

24.-

Fischgerichte / fish courses / Plats de poisson

Wolfsbarschfilet (GR/SP/F) auf Stampfkartoffeln mit Saubohnen, Kirschtomaten und Taggiasca Oliven

Seabass filet on mashed potatoes

with beans, cherry tomatoes and taggiasca olives

Filet de loup de mer sur purée de pommes de terre

avec fèves, tomates cerises et olives taggiasca

50.-

Piri Piri (Vietnam)

Riesencrevetten mit Kirschtomaten & Chilli, schwarzer Reis

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

Piri piri, crevettes géantes avec tomates cerise et piment, riz noir

43.-

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

45.-

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Rahmsauce mit Spinat & Kirschtomaten und Taglierini

Minced veal on cream sauce with spinach, cherry tomatoes and taglierini

Émincé de veau à la crème avec épinard, tomates cerises et taglierini

42.-

Rindsentrecôte (AUS) mit Sauce Hollandaise weissem Spargel und Salzkartoffeln

Beef entrecôte with sauce hollandaise, white asparagus and salted potatoes

160g 41.-

Entrecôte avec sauce hollandaise, asperges blanc et pommes de terre bouillies

200g 46.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Classic beef tartare with toast and butter

Vorspeise 75gr

24.-

Tartare de bœuf classique avec toast et beurre

Hauptspeise 150gr

36.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

93.-

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, strawberry sauce, whipped 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 & Ananas-Sorbet

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

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

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

Ananassorbet mit Havana Club Rum

Pineapple sorbet, Havana Club rum, Sorbet à l'ananas Havana Club rhum 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, strawberry sorbet
Panna cotta, fraises, sorbet à la fraise 15.-