

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
Nahuel Villalon

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 incl. VAT
Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Menu estate

64.-

Sommer-Menu

Insalata greca

Tomate, Gurke, Fetakäse, Olive, rote Zwiebel
Tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onions,
Tomate, concombre, fêta, olive, oignon rouge

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS) mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocked salad, parmesan and roasted potatoes
Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés

Dolce del giorno

Tagesdessert, dessert of the day, dessert du jour

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

93.-

nur im Abendservice, only dinner time, seulement au service du soir

Menu Matterhorn

5 Gänge Surprise, 5 courses surprise, 5 plats surprises

108.-

nur im Abendservice, only dinner time, seulement au service du soir

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.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs incl. VAT

Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio vom Rind (CH) mit Rucola, Stangensellerie und Parmesan

Beef carpaccio, rocket salad, celery and parmesan

Carpaccio de bœuf, roquette, céleri et parmesan

24.-

Mit Sommertrüffel, with summer truffles, avec truffes d'été

27.-

Insalata greca

Tomate, Gurke, Fetakäse, Olive, rote Zwiebel, Petersilie

Tomato, cucumber, feta cheese, olives, red onions, parsley

Tomate, concombre, feta, olive, oignon rouge, persille

18.-

Büffelmozzarella, Marmande-Tomaten und Pesto

Buffalo mozzarella, marmande tomatoes and pesto

Mozzarella de bufflonne, tomates marmande et pesto

21.-

Gemischter Salat mit Haus- oder French-Dressing

Mixed salad with house or french dressing

Salade mêlée avec dressing à la maison ou french

15.-

Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Rhabarber und 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.-

Oktopus mit kandiertem Ingwer auf Tomaten und Wasabi-Dressing

Octopus with glazed ginger on tomatoes and wasabi dressing

Poulpe avec gingembre confit, tomates et dressing ou wasabi

27.-

Jolly Zerbinati Melonen mit „Parma“ Rohschinken

Jolly Zerbinati melon with "Parma" raw ham

Melon Jolly Zerbinati avec jambon cru "Parma"

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.-

Hausgemachte Tortellini gefüllt mit geschmorter Schweinehaxe (CH) im Gemüsesud

Homemade tortellini filed with braised pork knuckle on vegetables stock

Tortellini faites à la maison farcies au jarret de porc braisé dans un bouillon de légumes

19.-

Hausgemachte Kalbsfleischravioli (CH) mit Butter, Estragon und Pfifferlingen

Homemade veal ravioli with butter, tarragon and chanterelles

Ravioli de veau faites à la maison avec beurre, estragon et chanterelles

25.-

Taglierini an einer leichten Rahmsauce mit Sommertrüffel

Taglierini with cream sauce and summer truffles

Taglierini à la crème et truffe d'été

24.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar (CH)

Classic beef tartare

Vorspeise 75gr

21.-

Tartare de bœuf classique

Hauptspeise 150gr

32.-

Toast und Butter toast and butter toast et beurre

4.-

Pommes frites french fries pommes frites

6.-

Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Wolfsbarschfilet (GR/SP/F) auf Fregola Sarda mit Gemüse dazu Tomaten, Rucola und Pecorino-Käse

Seabass filet on fregola sarda with vegetables,
tomatoes, rocket salad and pecorino cheese
Filet de loup de mer sur fregola sarda aux légumes
Tomates, roquette et fromage pecorino

50.-

Piri Piri (Vietnam)

Riesengrillen mit Kirschtomate, Chili und schwarzer Reis

Piri piri, giant prawns with cherry tomatoes, chilli and black rice
Piri piri, crevettes géantes avec tomates cerise, piment et riz noir

43.-

Steinbutt-Filet (SP) auf Stampfkartoffeln mit Taggiasca Oliven dazu Karotten, Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln und Pfefferminze

Turbot filet on taggiasca olives-mashed potatoes
with carrots, chanterelles, spring onions and peppermint
Filet de turbot sur purée de pommes de terre aux olives taggiasca
avec carottes, chanterelles, oignons de printemps et menthe

52.-

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.-

Rindsfilet (CH) und Rührei mit Sommertrüffel

dazu Taglierini und Blumenkohl

Beef filet and scrambled eggs with summer truffles, with taglierini and cauliflower
Filet de bœuf et œufs remués aux truffes d'été, avec taglierini et choux fleur

52.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan and roasted potatoes
Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautées

160g 41.-

200g 46.-

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.-