

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
Gilles Villano
José Monteiro

Service Denis Lamarche
Stella Kuhl

Küchenchef/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.

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

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 autunno

65.-

Herbst-Menu

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Schoko-Chilli-Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds oil and chocolate-chilli pumpkin seeds
Crème à la courge avec huile de grains de courge
et grain de courge au chocolat-piment

Wildgeschnetztes (EU) an Rahmsauce mit Pilzen

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Game strips in cream and mushroom sauce
Spätzli, Brussels sprout, red cabbage, chestnuts
Emincé de gibier à la crème et champignons
Spätzli, choux de Bruxelles, choux rouge, marrons

Mini Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm
Vermicelli of chestnuts puree with vanilla ice, meringues and whipped cream
Vermicelles avec glace à la vanille, meringues et crème chantilly

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.

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

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 with rocket salad, celery and parmesan

Carpaccio de bœuf avec roquette, céleri et parmesan

24.-

Mit Herbsttrüffel, with autumn truffles, avec truffes d'automne

29.-

Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Rotweintrrauben

Field salad with bacon, mushrooms and red wine grapes

Salade de mâche avec lard, champignons et raisin au vin rouge

18.-

Fasanen-Terrine (B) und Nüsslisalat mit Wachtelei

Preisselbeeren und Kürbiskernöl

Pheasant terrine and field salad with quails egg, cranberries and pumpkin seeds oil

Terrine de faisan et salade de mâche avec œuf de caille

airelles rouge et huile de grains de courge

22.-

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), Aprikose und Brioche

Roasted goose liver escalope, apricot and brioche

Escalopes de foie gras sautées, abricot et brioche

35.-

0.5 dl Glas Süsswein / Glas of Sweet wine/ Verre vin doux

6.-

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.-

Schottischen Rauchlachs mit Rucola, Champignons

Johannisbeeren, Mandeln, Limes und Olivenöl Extra Vergine

Scottish smoked salmon with rocket salad, mushrooms

currant, almonds, limes and Extra Vergine olive oil

Saumon fumé écossais avec roquette, champignons

groseilles, allemands, citron verts et huile d'olives Extra Vergine

26.-

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs incl. VAT

Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Suppen / soups / potages

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Schoko-Chilli-Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds oil and chocolate-chilli pumpkin seeds
Crème à la courge avec huile de grains de courge
et grain de courge au chocolat-piment

15.-

Hausgemachte Lachsravioli an Korianderbutter mit Kirschtomaten und Riesencrevetten

Homemade salmon ravioli on coriander butter with cherry tomatoes and giant prawns
Ravioli au saumon faites à la maison au beurre à la coriandre,
avec tomates cerise et crevettes géantes

27.-

Hausgemachte Kalbsfleischravioli (CH) mit Butter, Kirschtomaten und Salbei

Homemade veal ravioli with butter, cherry tomatoes and sage
Ravioli de veau faites à la maison avec beurre, tomates cerise et sauge

25.-

Hausgemachte Ravioli (NZL) mit Apfel-Hirsch-Brasato-Füllung dazu Cassis-Apfel und Wildrahmsauce

Homemade ravioli filled with apple and deer brasato with cassis apple and game cream sauce
Ravioli faites à la maison aux pommes et brasato de cerf
avec pommes au cassis et sauce à la crème au gibier

25.-

Taglierini an einer leichten Rahmsauce mit Herbsttrüffel

Taglierini with cream sauce and autumn truffles
Taglierini à la crème et truffe d'automne

29.-

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

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

Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Wolfsbarschfilet (Wildfang-F)

mit Kirschtomaten, Taggiasca Oliven und Frühlingszwiebeln

dazu Blattspinat und Bratkartoffeln

Seabass filet with cherry tomatoes, taggiasca olives and spring time onions
served with spinach and potatoes

Filet de loup de mer avec tomates cerises, olives taggiasca et oignons de printemps

servie avec épinards en branches et pommes de terre

56.-

Piri Piri (Vietnam)

Riesengrillen mit Kirschtomaten, Chilli 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.-

Saltimbocca

Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei, Rohschinken (I) und Safran-Risotto

Veal escallops with sage, raw ham and saffron risotto

Escalopes de veau avec sauge, jambon cru et risotto au safran

45.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)

mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan and roasted potatoes

160g 41.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautées

200g 46.-

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.-

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs incl. VAT

Tous les prix sont TVA compris, exprimés en francs suisses

Wildgerichte / Game dishes/ Plats de chasses

Hirschentrecôte (NZL) mit asiatischem Gemüse dazu Kartoffel-Ingwer-Püree und Sojasauce

Dear entrecote with Asian vegetables, potatoes ginger puree and soya sauce
Entrecôte de cerf avec légumes asiatique
purée de pommes de terre aux gingembre et sauce aux soya

48.-

Geschmorte Hirschkopfbucken (NZL) mit Polenta und Gemüse

Braised deer bake with polenta and vegetables
Joue de cerf braise avec polenta et légumes

45.-

Rehschnitzel (EU) „Mirza“ an Morchelrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Venison escalopps on morel sauce, with Spätzli, red cabbage, chestnuts
Brussels sprout and cranberries apple
Escalopes de chevreuil à la sauce aux morilles avec Spätzli, choux rouge, marrons
choux de Bruxelles et pommes aux airelles rouge

45.-

Wildsaufilet (PL) mit Zwiebelkonfit Kartoffel-Gnocchi und Gemüse

Wild boar filet with onions confit, potatoes gnocchi and vegetables
Entrecôte de sanglier avec confit d'oignons, gnocchi de pommes de terre et légumes

45.-

Wildgeschnetztes (EU) an Rahmsauce mit Pilzen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Game strips in cream and mushroom sauce
Spätzli, Brussels sprout, red cabbage and chestnuts
Emincé de gibier à la crème et champignons
Spätzli, choux de Bruxelles, choux rouge et marrons

41.-

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.
All prices in Swiss Francs incl. 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 Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm
Vermicelli of chestnuts puree with vanilla ice, meringues and whipped cream
Vermicelles avec glace à la vanille, meringues et crème chantilly 12.-

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, Rotweinbirne, Birnen-Sorbet, Yoghurt

Chocolate mousse, red wine pear, pear sorbet and jogurt
Mousse au chocolat, poire au vin rouge, sorbet à la poire et yaourt 17.-

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

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

Trio di Sorbetti

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

Cake und Mousse von der Kastanie, Vanillesauce und Cassis-Sorbet

Cake and mousse of chestnuts, vanilla sauce and cassis sorbet
Cake et mousse au marrons, sauce à la vanille et sorbet au cassis 16.-

Fleischdeklaration (AUS/NZL) kann mit Hormonen und/oder Antibiotika behandelt sein

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