

Herzlich Willkommen im Restaurant Z'ART

A warm welcome in the Restaurant Z'ART

Bienvenue au Restaurant Z'ART

DAS TEAM im Z'ART & Ried

Küche & Service

Aniello Serva
Carmine Arnone
Cornelia Julen
Giuseppe Laporta
José Monteiro
Milena Derling
Tania Martinez

Küchenchef/Gastgeber

Claudio Borsoni

Mineralwasser / mineral water / eau minéral

Sie haben folgende Möglichkeiten, you have following opportunities, vous avez les suivantes opportunités

Wasser in Karaffen mit oder ohne Kohlensäure

Water in carafe sparkling or still	0.5 Liter	5.50
Eau en carafe pétillante ou plat	1 Liter	10.00

San Pellegrino oder Acqua Panna in Flaschen

San Pellegrino or Acqua Panna in bottles		
San Pellegrino ou Acqua Panna en bouteilles	0.5 Liter	6.50

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

Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio vom Octopus, Fenchel, Passionsfrucht, Koriander Octopus carpaccio, fennel, passionfruit, coriander Carpaccio de poulpe, fenouil, fruit de la passion, coriandre	26.-
Carpaccio vom Rind (CH) mit Herbsttrüffel Rucola, Stangensellerie & Parmesan Beef carpaccio with autumn truffles, rocket salad, celery, and parmesan Carpaccio de bœuf avec truffe d'automne, roquette, céleri et parmesan	27.-
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.-
Reh-Terrine (B) mit eingelegtem Kürbis Süss-Sauer und Kürbiskernöl Venison terrine with pickled pumpkin sweet & sour and pumpkin seeds oil Terrine de chevreuil avec courge marinée doux & aigre et huile de grains de courge	24.-
Jakobsmuscheln auf Butternuss-Kürbis-Salat und Süsschen vom Muskatnuss-Kürbis mit Thymian Scallops with butternut pumpkin salad and muscat pumpkin soup with thyme Coquille St. Jacques avec salade de courge butternut et soupe de courge muscadée aux thymie	27.-
Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel und Brioche Roasted goose liver escalope, apple and brioche Escalopes de foie gras sautées, pomme et brioche	35.-
0.5 dl Glas Süsswein / Glas of Sweet wine/ Verre vin doux	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

Suppen / soups / potages

Warme Vorspeisen / warm starters / entrées chaud

Claudio's Fischsuppe an feinem Safransud

Fish soup Claudio style on saffron bouillon

Vorspeise 28.-

Soupe de poisson à la mode de Claudio au fond parfumé au safran

Hauptgang 48.-

Hausgemachte Kalbsfleischravioli (CH)

mit Steinpilzen an Rahmsauce

Homemade veal ravioli with boletus on cream sauce

Ravioli de veau faites à la maison avec bolet à la crème

26.-

Hausgemachte Lachsravioli

mit Kirschtomaten, Krevetten und Pfefferminze

Homemade salmon ravioli with cherry tomatoes, shrimps and peppermint

Ravioli faites à la maison au saumon avec tomates cerise, crevettes et menthe

26.-

Taglierini an einer leichten Rahmsauce mit Herbsttrüffel

Taglierini with cream sauce and autumn truffles

Taglierini à la crème et truffe d'automne

29.-

Menu Klein Matterhorn

4 Gänge Surprise, 4 courses surprise, 4 plats surprises

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

93.-

Menu Matterhorn

5 Gänge Surprise, 5 courses surprise, 5 plats surprises

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

108.-

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 Süsskartoffelpüree und asiatisch gewürzten Beluga Linsen

Deer entrecôte with smash sweet potatoes and Beluga lentils Asian style

Entrecôte de cerf avec purée de patate douce et lentilles Beluga aux saveur asiatique 48.-

Geschmorte Hirschkopfbucken (NZL) mit Polenta und Gemüse

Braised deer bake with polenta and vegetables

Joue de cerf braisé avec polenta et légumes 45.-

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

Venison escallops 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 Bratkartoffeln und gebratener Kürbis

Wild boar filet with onions confit, potatoes and roasted pumpkin

Entrecôte de sanglier avec confit d'oignons, pommes de terre et courge sauté 45.-

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

Game strips in cream sauce with mushroom

Spätzli, Brussels sprout, red cabbage and chestnuts

Emincé de gibier à la crème avec 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

Fischgerichte / Fish courses / Plats de poisson
Hauptgerichte / Main courses / Plats principale

Wolfsbarschfilet (F) auf Basilikumrisotto
mit Kirschtomaten, Taggiasca Oliven und Frühlingszwiebeln
 Seebass filet on basil risotto, with cherry tomatoes, Taggiasca olives and springtime onions
 Filet de loup de mer sur risotto au basilic
 avec tomates cerise, olives Taggiasca et oignons de printemps 53.-

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 45.-

Saltimbocca
Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei, Rohschinken (I) und Safran-Risotto
 Veal escalope with sage, raw ham and saffron risotto
 Escalopes de veau avec sauge, jambon cru et risotto au safran 46.-

Tagliata di manzo
Geschnittenes Rindsentrecôte (AUS)
mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln
 Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, and roasted potatoes 160g 42.-
 Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés 200g 47.-

Tatar Classico
Klassisches Rindstatar (CH)
 Classic beef tartare Vorspeise 75gr 23.-
 Tartare de bœuf classique Hauptspeise 150gr 34.-

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

Dessert / Sweets / Dessert

Z'ART...e Versuchung im Glas

Tiramisù

Berühmtes italienisches Dessert, Famous Italian dessert, Fameux dessert italien 12.-

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 13.-

Zwetschgen im Töpfli

Zwetschgenkompott mit Zimteis, Prunes compote with cinnamon ice cream
Compote de prunes et glace à la cannelle 12.-

Unsere Z'ARTE Käse Selektion

Our cheese selection, Notre sélection de fromages 18.-

Mousse au chocolat, Rotweinbirne und Williamsbirnensorbet

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

Rosa-Apfelsorbet mit Calvados

Apple sorbet with calvados
Sorbet aux pommes avec calvados 15.-

Trio di Sorbetti

Dreierlei hausgemachte Sorbets
Three different home-made sorbets
Trois sorbets différents faites à la maison 14.-

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