

Herzlich Willkommen im Restaurant Z'ART

A warm welcome at the Restaurant Z'ART

Bienvenue au Restaurant Z'ART

DAS TEAM im Z'ART & Ried

Küche & Service

Carmine Arnone
Marco Ciociola
Joao De Carvalho
Milena Derling
Gennaro Di Massa
Konrad Höfler
Cornelia Julen
Tania Martinez
José Monteiro
Matia Pravisani
Svetlana Vaverkova
Lina Westerkamp

Küchenchef

Andrea Chivetto

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

**Unser Küchenchef Andrea Chivetto
stellt Ihnen sein Degustations-Menu für den Abend vor**

Our Chef present you his degustation menu for the dinner time

Notre Chef de cuisine vous présente son menu dégustation pour la soirée

Trota salmonata / Lachsforelle / Schwarzwurzel / "Pioppini" Pilz
Scorza nera / Salomon trout / black salsify / "Pioppini" mushroom
Fungo "Pioppini" / Truite saumoné / salsifis / "Pioppini" champignon

Fonduta di formaggio / Käsefondue / Kartoffel / Gerste
Patata / Cheese fondue / potatoe / barley
Orzo / Fondue de fromage / pommes de terre / orge

Gnocco di castagna / Kastanien-Gnocchi / Wachtel / weisser Kohlrabi
Quaglia (F) / Chestnuts-Gnocchi / quail / white kohlrabi
Rapa bianca / Gnocchi aux châtaigne / caille / chou-rave blanc

Merluzzo / Kabeljau / Aubergine / Topinambur
Melanzana / Cod fish / eggplant / Jerusalem artichoke
Topinambur / Cabilliaud / auberine / topinambur

Guancia di vitello (CH) / Kalbskopfbacke / Beluga Linsen / Quitte
Lenticchia / Veal bake / Beluga lentils / quince
Mela cotogna / Joue de veau / Beluga lentilles / coing

Bonèt Piemontese / Kakao-Amaretti-Pudding / Pflaume / Rucola
Arancia / Cocoa-Amaretti-pudding / orange / rocket
Rucola / Cacao-Amaretti-pudding / orange / roquette

Menu

Weinbegleitung

Wine accompaniment

Accompagnement de vin

6 Gänge / 6 courses / 6 plats	135.-	1 Glas pro Gang	80.-
5 Gänge / 5 courses / 5 plats	115.-	1 glass per course	65.-
4 Gänge / 4 courses / 4 plats	95.-	1 verre par plat	50.-

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

Octopus mit Sellerie, schwarzem Knoblauch und Peperoni-Espuma Octopus with celery, black garlic and peppers-espuma Poulpe avec céleri, ail noir et espuma aux poivron		26.-
Carpaccio vom Rind ^(CH) mit Rucola, Stangensellerie & Parmesan Beef carpaccio with rocked salad, celery, and parmesan Carpaccio de bœuf avec roquette, céleri et parmesan		25.-
Nüsslisalat mit Speck ^(CH), Pioppini-Pilzen und Maisdressing Field salad with bacon, mushrooms and corn dressing Salade de mâche avec lard, champignons et vinaigrette aux maïs		18.-
Jakobsmuscheln mit Topinambur und roter Bete Scallops with Jerusalem artichoke and beetroot Coquille St. Jacques avec topinambur et betterave		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.-
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.-
Walliser Pommes frites valais french frises pommes frites valaisannes		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

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.-

Bouillon mit Kartoffel-Lauch-Cappelletti

Bouillon with potatoes-leek-cappelletti

Bouillon avec cappelletti aux pommes de terre et poireau

21.-

Taglierini mit Calamares und Zucchini

Taglierini with calamares and zucchini

Taglierini avec calamars et courgettes

25.-

Hauptspeise in 2 Gängen serviert

Main dish served in 2 courses

Plat principal servie on 2 plats

40.-

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

26.-

Hauptspeise in 2 Gängen serviert

Main dish served in 2 courses

Plat principal servie on 2 plats

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

Hauptgerichte / main dishes/ Plats principales

Wolfsbarschfilet ^(F/GR) mit Kartoffeln

Taggiasca Oliven, Kapern und Kirschtomaten

Seebass filet with potatoes, Taggiasca olives, capers, cherry tomatoes

Filet de loup de mer avec pomme de terre, olives Taggiasca, câpres et tomates cerise 53.-

Federstück vom Rind ^(CH) mit Stampfkartoffeln Romanesco und Kastanien

Beef feather with mashed potatoes, romanesco and chestnuts

Plume de bœuf avec purée de pommes de terre, romanesco et marrons 43.-

Kaninchenschlegel ^(CH) mit Polenta, Spinat und Taggiasca Oliven

Rabbit leg with polenta, spinach and Taggiasca olives

Patte de lapin avec polenta, épinards et olives Taggiasca 44.-

Z'ART Klassiker / our classics / nos classiques

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 sautées 200g 47.-

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