

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 Cornelia Julen José Monteiro Matia Pravisani Svetlana Vaverkova
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

Capasanta	Jakobsmuschel / Gänseleber / Rosmarin
Foie gras	Scallop / goes lever / rosemary
Rosmarino	Coquille St. Jacques / foie gras / romarin
Tatare di manzo	Rindstatar / Sardelle / Blumenkohl / getrocknete Tomate
Acciuga	Beef tatare / anchovy / cauliflower / air dried tomato
Cavolfiore	Tatare de bœuf / anchois / choux fleur / tomate séchée
Pomodoro secco	
Gnocchetto alle ortiche	Brennessel-Gnocchi / Wachtel / Kohlrabi / Peperoni
Quaglia ^(F)	Nettle-Gnocchi / quail / kohlrabi / pepper
Rapa bianca	Gnocchi à l'ortie / caille / chou-rave / piment
Peperone	
Rombo	Steinbutt / Tapioka / Kichererbsen / Sommertrüffel
Tapioka	Turbot / tapioka / chickpeas / summer truffles
Ceci	Turbot / tapioka / pois chiches / truffe d'été
Tartufo estivo	
Carré d'agnello ^(NZL)	Lammkaree / weisse Bohne / Karote / Champignon
Fagiolo cannellino	Lamp care / white bean / carrot / mushroom
Carota	Carré d'agno / haricot blanc / carotte / champignon
Champignon	
Crostata	Törtchen / Zitronen / Haselnuss / Vodka
Limone	Tartelette / lemon / hazelnut / vodka
Nocciole	Tartelette / citron / noisette / vodka
Vodka	

Menu

Weinbegleitung

Wine accompaniment

Accompagnement de vin

6 Gänge / 6 courses / 6 plats	138.-	1 Glas pro Gang	80.-
5 Gänge / 5 courses / 5 plats	118.-	1 glass per course	65.-
4 Gänge / 4 courses / 4 plats	98.-	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 Gazpacho und Cashewnüssen

Octopus with gazpacho and cashew nuts

Poulpe avec gaspacho et noix de cashew

27.-

Carpaccio vom Rind ^(CH) mit Rucola, Parmesan, Sommertrüffel

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and summer truffles

Carpaccio de bœuf avec roquette, parmesan et truffe d'été

28.-

Insalata greca

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

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

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

19.-

Burrata mit Tomatenmix und Basilikumpesto

Burrata with tomatoes mix and basil pesto

Burrata avec mix de tomates et pesto aux basilic

21.-

Gemischter Salat mit Haus- oder French-Dressing

Mixed salad with house or french dressing

Salade mêlée avec dressing à la maison ou french

17.-

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

Kartoffelcreme mit Sommertrüffel

Potatoes cream soup with summer truffles

Crème de pommes de terre avec truffe d'été

17.-

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.-

Hausgemachte Plinravioli mit Burrata und Erbsenfüllung mit Miesmuscheln und Petersilie

Homemade plin ravioli field with burrata and peas, with mussels and persil

Plin-Ravioli faites à la maison farcie à la buratta et pois, avec moules et persille

24.-

Hauptspeise in 2 Gängen serviert

Main dish served in 2 courses

Plat principal servie on 2 plats

39.-

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, Erbsen 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.-

Pochiertes Steinbuttfilet ^(F/GR) mit Kichererbsen, Lauch und Tapioka

Steamed turbot filet with chickpeas, Leek and tapioka

Filet de turbot poché avec pois chiches, poireaux et tapioka 55.-

Duett von Lammkaree und Filet

mit saurem Zucchini-Peperoni-Auberginengemüse, Bratkartoffeln

Lamp rack and filet with sour zucchini-pepper-plant eggs-vegetables, potatoes

Carée et filet d'agneau avec pommes de terre

et mélange de légumes de courgettes-poivrons-aubergines on aigre, 49.-

Schweinefilet ^(CH) mit Karotten-Kamillen-Konfit, Stampfkartoffeln

Porc tenderloin with carrots-camille-confit, smashed potatoes

Filet de porc avec carottes confié à la camomille, purée de pommes de terre 46.-

Z'ART Klassiker / our classics / nos classiques

Piri Piri ^(Vietnam)

Riesencrevetten mit Kirschtomaten, Chilli und schwarzer Reissalat

Ingwer und Kandierte Zitrone

Piri piri, giant prawns with cherry tomatoes, chilli and black rice salad, ginger and lemon confit

Piri piri, crevettes géantes avec tomates cerise, piment

et salade de riz noir, gingembre et confit de citron 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 47.-

Tagliata di manzo

Geschnittenes Rindsentrecôte ^(AUS)

mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, and roasted potatoes 160g 44.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés 200g 49.-

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 Bonnet Piemontese mit Rahm

Kakao-Amaretti-Pudding mit Schlagrahm
Cacao-Amaretti-pudding with whipped cream
Cacao-Amaretti-flan avec crème chantilly

12.-

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 mit Haselnuss und Himbeer

Chocolate mousse with hazelnuts and raspberry
Mousse au chocolat avec noisette et framboise

17.-

Rosa-Apfelsorbet mit Calvados

Apple sorbet with calvados
Sorbet aux pommes avec calvados

15.-

Pannacotta mit Erdbeeren

Pannacotta with strawberries
Pannacotta avec fraise

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