

# 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

<b>Küche &amp; Service</b>	<b>Carmine Arnone Marco Ciociola Cornelia Julen José Monteiro Matia Pravisani Svetlana Vaverkova</b>
<b>Küchenchef</b>	<b>Andrea Chivetto</b>
<b>Gastgeber</b>	<b>Claudio Borsoni</b>

## Mineralwasser / mineral water / eau minéral

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

<b>Wasser in Karaffen mit oder ohne Kohlensäure</b>		
<b>Water in carafe sparkling or still</b>	<b>0.5 Liter</b>	<b>5.50</b>
<b>Eau en carafe pétillante ou plat</b>	<b>1 Liter</b>	<b>10.00</b>
<b>San Pellegrino oder Acqua Panna in Flaschen</b>		
<b>San Pellegrino or Acqua Panna in bottles</b>		
<b>San Pellegrino ou Acqua Panna en bouteilles</b>	<b>0.5 Liter</b>	<b>6.50</b>

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

<b>Capasanta</b>	Jakobsmuschel / Gänseleber / Rosmarin
<b>Foie gras</b>	Scallop / goes lever / rosemary
<b>Rosmarino</b>	Coquille St. Jacques / foie gras / romarin
<b>Tatare di manzo</b>	Rindstatar / Sardelle / Blumenkohl / getrocknete Tomate
<b>Acciuga</b>	Beef tatare / anchovy / cauliflower / air dried tomato
<b>Cavolfiore</b>	Tatare de bœuf / anchois / choux fleur / tomate séchée
<b>Pomodoro secco</b>	
<b>Ravioli anguilla e faraona (F)</b>	Perlhuhn & Aal Ravioli / Eigelb / Traube / Gemüse
<b>uorlo</b>	Guinea fowl & eel Ravioli / egg / grapes / vegetables
<b>uva</b>	Ravioli à l'anguille & pintade / œuf / raisin / légumes
<b>verdurine</b>	
<b>Rombo</b>	Steinbutt / Miesmuschel / Pilze / Krautstiel
<b>Cozze</b>	Turbot / mussel / mushrooms / cabbage stalk
<b>Funghi</b>	Turbot / moule / champignons / tige de choux
<b>Coste</b>	
<b>Carré d'agnello (NZL)</b>	Lammkaree / weisse Bohne / Karote / Champignon
<b>Fagiolo cannellino</b>	Lamb care / white bean / carrot / mushroom
<b>Carota</b>	Carré d'agneau / haricot blanc / carotte / champignon
<b>Champignon</b>	
<b>Crostata</b>	Törtchen / Zitronen / Haselnuss / Vodka
<b>Limone</b>	Tartelette / lemon / hazelnut / vodka
<b>Nocciole</b>	Tartelette / citron / noisette / vodka
<b>Vodka</b>	

**Menu**

**Weinbegleitung**

Wine accompaniment

Accompagnement de vin

<b>6 Gänge / 6 courses / 6 plats</b>	138.-	1 Glas pro Gang	80.-
<b>5 Gänge inkl. Dessert / 5 courses / 5 plats</b>	118.-	1 glass per course	65.-
<b>4 Gänge inkl. Dessert / 4 courses / 4 plats</b>	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 <sup>(CH)</sup> 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.-

### Icebergsalat mit Pfifferlingen, Popcorn, Ofentomaten und Fenchelsamen

Iceberg salad with chanterelles, popcorn, oven tomatoes and fennel seeds

Salade d'iceberg avec chanterelles, Popcorn, tomates au four et grains de fenouille

17.-

### Gebratene Gänseleberschnitzel <sup>(F)</sup>, 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 <sup>(CH)</sup>

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 <sup>(CH)</sup>

#### 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 <sup>(F/GR)</sup> 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.-

### Steinbuttfilet <sup>(F/GR)</sup> mit Stampfkartoffeln, Krautstiel und Pilzen

Turbot filet with smashed potatoes, cabbage stalk, and mushrooms

Filet de turbot avec purée de pommes de terre, tige de choux et champignon 55.-

### Duett von Lammkaree und Filet

#### mit saurem Zucchini-Peperoni-Auberginengemüse, Bratkartoffeln

Lamb 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 <sup>(CH)</sup> 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 <sup>(Vietnam)</sup>

#### 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 <sup>(CH)</sup> mit Salbei, Rohschinken <sup>(I)</sup> 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 <sup>(AUS)</sup>

#### 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