

# 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

## Unser Küchenchef Andrea Chivetto stellt Ihnen seine zwei Degustations-Menus vor

Our Chef present you his two degustation menus

Notre Chef de cuisine vous présente ses deux menus dégustation

Gastgeber

Claudio Borsoni

## Vakante Stellen

Winter-Sommersaison

Chef de Partie Ried

Wintersaison

Chef de Rang Ried

Jahresstelle

Chef de Rang Z'ART

Wintersaison

Chef de Rang Z'ART

Wintersaison

Office-Mitarbeiter 50% Z'ART

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.

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 Z'ART

Coniglio Giardiniera Canapa e lino	Kaninchen (F) / Gemüse / Hanf und Leinsamen Rabbit / vegetables / hemp and linseed Lapin / légumes / chanvre et grains de lin
Trota salmonata Topinambur Tartufo autunnale	Lachsforelle/ Jerusalem-Artischocke / Herbsttrüffel Salmon trout / Jerusalem artichoke / autumn truffle Truite de saumon / topinambour / truffe d'automne
Ravioli anguilla e farona tuorlo uva	Perlhuhn (F) & Aal Ravioli / Eigelb / Traube Guinea fowl & eel Ravioli / egg yolk / grape Ravioli à l'anguille & pintade / jaune d'œuf / raisin
Rombo Cozze Funghi	Steinbutt / Miesmuschel / Pilz Turbot / mussel / mushroom Turbot / moule / champignon
Agnello Cavolo bianco Barbabietola	Lamm (NZL) / Weisskohl / Rote Beete Lamb / white cabbage / beetroot Agneau / choux blanc / betterave
Biscotto Caffè Latte	Güetzli / Kaffee / Milch Cookie / coffee / milk Biscuit/ café / lait

## Menu Z'ART

6 Gänge / 6 courses / 6 plats	138.-
5 Gänge inkl. Dessert / 5 courses / 5 plats	118.-

## Weinbegleitung / Wine accompaniment / Accompagnement de vin

6 Gänge / 6 courses / 6 plats	1 Glas pro Gang	75.-
5 Gänge / 5 courses / 5 plats	1 glass per course	65.-

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 "La caccia di Diana"

Zucca	Kürbis / Parmesan / Herbsttrüffel
Parmigiano	Pumpkin / parmigiano / Autumn truffle
Tartufo autunnale	Courge / parmesan / truffe d'automne
Lepre	Wildhase (EU) / Zwergorange / Estragon
Kumquat	Wild hare/ kumquat / tarragon
Dragoncello	Lievre / kumquat / estragon
Cannellone	Cannellone / Wildragout (EU) / Apfel Ceviche
Ragù di selvaggina	Cannellone / game ragout/ apple ceviche
Ceviche di Mela	cannellone / ragoût de gibier / ceviche de pomme
Fagiano	Fasan (F) / rote Bete / gelbe Bete
Rapa rossa	Pheasant/ red beetroot / yellow beetroot
Rapa gialla	Faisan / betterave rouge / betterave jaune
Cervo	Hirsch (NZL) / Karotte / Tarallo
Carota	Deer / carrot / tarallo
Tarallo	Cerf / carotte / tarallo
Humus	Humus / Haselnuss / Zitrone
Nocciola	Humus / hazelnut / lemon
Limone	Humus / noisette / citron

### Menu La caccia di Diana

6 Gänge / 6 courses / 6 plats 138.-

5 Gänge inkl. Dessert / 5 courses / 5 plats 118.-

### Weinbegleitung / Wine accompaniment / Accompagnement de vin

6 Gänge / 6 courses / 6 plats 1 Glas pro Gang 75.-

5 Gänge / 5 courses / 5 plats 1 glass per course 65.-

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, Herbsttrüffel

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and autumn truffles

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

28.-

### Marinierte Lachsforelle mit Gemüsesalat

Marinated salmon trout with vegetables salad

Truite saumonée marinée avec salade des légumes

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 fenouil

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 23.-

Tartare de bœuf classique

Hauptspeise 34.-

Toast und Butter toast and butter toast et beurre

4.-

Walliser Pommes frites valais french frises pommes frites valaisannes

6.-

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 Herbsttrüffel

Potatoes cream soup with autumn truffles

Crème de pommes de terre avec truffes d'automne

19.-

### Taglierini mit Calamares und Zucchini

Taglierini with calamares and zucchini

Taglierini avec calamars et courgettes

25.-

### 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.-

### Hausgemachte Plinravioli mit Burrata und Erbsenfüllung mit Miesmuscheln und Petersilie

Homemade plin ravioli filled 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.-

Möchten Sie unser Pasta-Gerichte als Hauptspeise?

Bestellen Sie bitte 2mal die Vorspeisen-Portion, welche wir hintereinander servieren

Do you like our pasta dishes as main course?

Please order 2 times the appetizer portion, which we serve one behind the other

Voulez-vous notre plat de pâtes comme plat principal

Commande-s'il vous plaît 2 fois l'entrée, qu'on vous serve un derrière l'autre

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 & Z'ART Klassiker

Main dishes and our classics / Plats principales et nos classiques

### 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.-

### Wildschweinfilet <sup>(EU)</sup> mit Morcheln

#### Rosenkohl, Spätzli-Taler, Maroni, Preiselbeeren

Wild boar filet with morels, Brussels sprouts, Spätzli-thaler, chestnuts and cranberries

Filet de sanglier avec morilles

choux de Bruxelles, thaler de Spätzli, marrons et canneberges 45.-

### Geschmorte Hirschkopfbäcken <sup>(EU)</sup> mit Kartoffelpüree und Krautstiel

Braised deer head cheeks with smashed potatoes and cabbage stalk

Joues de tête de cerf braisée avec purée de pommes de terre et tige de choux 46.-

### Riesengrillen Piri Piri <sup>(Vietnam)</sup> mit Kirschtomaten & Chili 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.-

### Salimbocca

#### Kalbsschnitzel <sup>(CH)</sup> mit Salbei, Rohschinken <sup>(1)</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.-

### 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 sautées 200g 49.-

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.-

#### Come dalla nonna

Apfel, Sabayon Creme, Schokoladen-Salz-Sandgebäck  
Apple, sabayon cream, chocolate & salt cookie  
Pommes, crème de sabayon, sablés aux chocolat et sel

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 Calvaços

Apple sorbet with calvaços  
Sorbet aux pommes avec calvaços

15.-

### Törtchen mit Haselnuss, Zitrone und Vodka

Tartelette with hazelnuts, lemon and vodka  
Tartelette avec noisettes, citron et vodka

16.-

## Was haben Sie morgen Nachmittag vor? Besuchen Sie uns im Restaurant Chalet Ried

Whats are you doing tomorrow in the afternoon?  
Visit us in our Restaurant Chalet Ried

Vous faites quoi demain l'après midi?  
Visitez nous au Restaurant Chalet Ried



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

Wir servieren kein Hahnenwasser  
We don't serve tap water  
Nous ne servons pas l'eau du robinet

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