

# 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

Alessandro Lugarà  
Asef Amini  
Carmine Arnone  
Carola Basilari  
Cornelia Julen  
Giuseppe D'errico  
José Monteiro  
Maïtia Pravisani  
Nicola Aresti  
Tommaso Lanzillotta

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

Our Chef Andrea Chivetto present you his two degustation menus

Notre Chef de cuisine Andrea Chivetto vous présente ses deux menus dégustation

Gastgeber

Claudio Borsoni

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 Gläser / 6 glases / 6 verres 75.-

5 Gläser / 5 glases / 5 verres 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 Gläser / 6 glâses / 6 verres 75.-

5 Gläser / 5 glâses / 5 verres 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 Maroni & Rucola

Octopus with chestnuts and rocket salad

Poulpe avec marrons et roquette

27.-

### Carpaccio vom Rind <sup>(CH)</sup> mit Rucola, Parmesan, Herbsttrüffel

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and autumn truffles

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

30.-

### Marinierte Lachsforelle mit Gemüsesalat

Marinated salmon trout with vegetables salad

Truite saumonée marinée avec salade des légumes

22.-

### Nüsslisalat mit Ei und Speck an Granatapfel-Dressing

Field salad with egg and bacon on pomegranate dressing

Salade de mâche avec œuf et lard, sauce à la grenade

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

Tartare de bœuf classique

Vorspeise 23.-

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

21.-

### Taglierini mit Calamares und Pilzen

Taglierini with calamares and mushrooms

Taglierini avec calamars et champignons

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 Bottoni-Ravioli mit Brasato-Füllung <sup>(CH)</sup>

#### in der Rinderbrühe serviert

Homemade bottoni ravioli filled with braised beef, served in beef broth

Bottoni-Ravioli faites à la maison farcie au bœuf braisé, servie en bouillon de bœuf

25.-

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 Karotten

#### und Hülsenfrüchten „Linsen, Bohnen & Kichererbsen“

Seebass filet with carrots and legumes "lentils, beans and chick peas"

Filet de loup de mer avec carottes

et légumineuses "lentilles, haricots et pois chiches"

53.-

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

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

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

Filet de sanglier avec champignons

choux de Bruxelles, thaler de Spätzli, marrons et canneberges

45.-

### Federstück vom Rind <sup>(CH)</sup> mit Stampfkartoffeln und Petersiliensauce

Beef feather with mashed potatoes, parsley sauce

Plume de bœuf avec purée de pommes de terre et sauce au persil

44.-

### Riesengrillen Piri Piri <sup>(Vietnam)</sup> mit Kirschtomaten & Chilli

#### 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.-

### 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.-

### Bayrische Crème mit weisser Schokolade, Pistazien und Grapefruit

Bavarian cream with white chocolate, pistachio and grapefruit  
Crème bavaroise avec chocolat blanc, pistache et pamplemousse

16.-

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

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

Vous faites quoi demain?  
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