

# 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  
José Monteiro  
Sonia Oliveira  
Maddalena Piccirillo  
Matia Pravisani

Küchenchef

Andrea Chivetto

Gastgeber

Claudio Borsoni

Vacante Stellen

Chef de Rang (Jahresstelle)  
Chef de Rang (Jahresstelle)  
Casserolier (Teilzeitstelle)  
Chef de Rang (Wintersaison)  
Chef de Rang (Wintersaison)  
Chef de Partie (Wintersaison)  
Chef de Partie (Wintersaison)

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

## Vorspeisen / Starters / Entrées

### Octopus mit toskanischem Brotsalat „Panzanella“

Octopus with tuscan bread salad

Poulpe avec salade de pain toscan

28.-

### Carpaccio vom Rind (CH) mit Radicchio, Castelmagno, Tomaten

Beef carpaccio with radicchio salad, castelmagno and tomatoes

Carpaccio de bœuf avec radicchio, castelmagno et tomates

26.-

### Salat-Bowle

#### mit Brüsseler Endivie, Orange und Joghurt-Dressing

with Brussels endive, orange and yoghurt dressing

avec endive de Brussels, orange et sauce aux yaourt

16.-

### Seppia mit Zucchini und Pfefferminze

Sepia with zuchinis and peppermint

Sépia avec courgettes et mente

27.-

### Burrata & Tomate

Burrata and tomatoes

Burrata et tomates

22.-

### Erbsensuppe mit Ricotta und Krevette

Peas soup with ricotta and shrimp

Soupe aux petit pois avec ricotta et crevette

21.-

### Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Aprikose und Brioche

Roasted goose liver escalope, apricot and brioche

Escalopes de foie gras sautées, abricot et brioche

35.-

0.5 dl Glas Süsswein / Glas of Sweet wine/ Verre vin doux

6.-

## Vorspeisen / Starters / Entrées

### Taglierini mit Miesmuscheln

Taglierini with mussels

Taglierini avec moules

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.-

### Trofie al pesto mit Kartoffeln und Bohnen

Trofie with pesto, potatoes and beans

Trofie au pesto avec pommes de terre et haricots

25.-

Möchten Sie unsere 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

## Unser Tatar / our tartare / notre tartare

### Tatar Classico

Klassisches Rindstatar <sup>(CH)</sup>

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 fries 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

## Hauptgerichte & Z'ART Klassiker

Main dishes and our classics / Plats principales et nos classiques

Wolfsbarschfilet (F/GR) mit Saubohnen

Reis und schwarzem Knoblauch

Seabass filet with broad beans, rice and black garlic

Filet de loup de mer avec fèves, riz et ail noir

54.-

Kabeljaufilet frittiert (F/GR) mit Fenchelsalat

Kartoffeln und geräucherter Sauce

Cod fish fried with fennel salad, potatoes and smoked sauce

Cabillaud frit avec salade de fenouil, pommes de terre et sauce fumé

49.-

Riesencrevetten Piri Piri (Vietnam) 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.-

Aubergine mit Joghurt, Hummus und Basilikum

Eggplant with yogurt, hummus and basil

Aubergine avec yaourt, hummus et basilic

39.-

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

### Lammentrecôte (NZL/Aus) mit Kartoffel und Peperoni

Lamb entrecote with potatoes and peppers

Entrecôte d'agneau avec pommes de terre et poivrons 46.-

### Salimbocca

#### Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei, Rohschinken (D) und Safran-Risotto

Veal escalope with sage, raw ham and saffron risotto

Escalopes de veau avec sauge, jambon cru et risotto au safran 48.-

### Geschnittenes Rindsentrecôte (Aus)

#### mit Rucola, Parmesan und Bratkartoffeln

Sliced beef entrecote with rocket salad, parmesan, and roasted potatoes 160g 47.-

Entrecôte tranchée avec roquette, parmesan et pommes sautés 250g 57.-

## Unser Tatar / our tartare / notre tartare

### 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

## Dessert / Sweets / Dessert

### Z'ART...e Versuchung im Glas

#### Tiramisù

Berühmtes italienisches Dessert  
Famous Italian dessert,  
Fameux dessert italien

13.-

#### Semifreddo alla nocciola

Haselnuss Halbgefrorenes  
Hazel nuts half frozen  
Parfait aux noisettes

13.-

#### Zwetschgen im Töpfli

Zwetschgenkompott mit Zimteis,  
Prunes compote with cinnamon ice cream  
Compote de prunes et glace à la cannelle

13.-

---

### Schokoladenmousse mit Haselnuss und Himbeer

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

18.-

### Erbeersorbet mit Prosecco

Strawberry sorbet with prosecco  
Sorbet aux fraises avec prosecco

15.-

### Mousse alla ricotta mit Guetzli und Kirschen

Ricotta mousse with cookies and cherry's  
Mousse à la ricotta avec biscuit et cerises

18.-

### Cheese cake mit Erdbeeren und Basilikum

Cheese cake with strawberries and basil  
Cheese cake avec fraises et basilic

18.-