

Herzlich Willkommen im Restaurant Z'ART

A warm welcome at the Restaurant Z'ART

Bienvenue au Restaurant Z'ART

DAS TEAM im Z'ART

Küche & Service

Gianluca Uda
José Monteiro
Mađdalena Piccirillo
Matia Pravisani
Aushilfen

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

Carpaccio vom Oktopus, Fenchel, Passionsfrucht und Koriander Octopus carpaccio with fennel, passionfruit and coriander Carpaccio de poulpe avec fenouil, fruit de la passion et coriandre	27.-
Icebergsalat mit Pfifferlingen und Ofentomaten Iceberg salad with chanterelles and oven tomatoes Salade Iceberg avec chanterelles et tomates au four	18.-
Seppia mit Zucchini und Pfefferminze Sepia with zuchinis and peppermint Sépie avec courgettes et menthe	27.-
Carpaccio vom Rind (CH) mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio with rocket salad and parmesan Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan	26.-
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.-

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

Taglierini mit Miesmuscheln

Taglierini with mussels

Taglierini avec moules

25.-

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.-

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 ^(CH) mit Toast und Butter

Classic beef tartare with toast and butter

Vorspeise 27.-

Tartare de bœuf classique avec toast et beurre

Hauptspeise 39.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar ^(CH) mit Walliser Pommes frites

Classic beef tartare with Valais french fries

Vorspeise 30.-

Tartare de bœuf classique avec pommes frites valaisannes

Hauptspeise 42.-

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.-

Riesengrillen 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.-

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

Kalbschnitzel (CH) mit Salbei, Rohschinken (1) 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) mit Toast und Butter

Classic beef tartare with toast and butter

Vorspeise 27.-

Tartare de bœuf classique avec toast et beurre

Hauptspeise 39.-

Tatar Classico

Klassisches Rindstatar (CH) mit Walliser Pommes frites

Classic beef tartare with Valais french fries

Vorspeise 30.-

Tartare de bœuf classique avec pommes frites valaisannes

Hauptspeise 42.-

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
Hasel 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.-

Zwetschgen mit Schokolade und Guetzli

Prunes with chocolate and cookies
Prunes avec chocolat et biscuit

18.-

Cheese cake mit Erdbeeren und Basilikum

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

18.-