

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
Maddalena Piccirillo
Matia Pravisani
Aushilfen

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

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.-
Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce Field salad with eggs and French dressing Salade de mâche avec œuf et sauce française	16.-
Icebergsalat mit Pfifferlingen und Ofentomaten Iceberg salad with chanterelles and oven tomatoes Salade Iceberg avec chanterelles et tomates au four	18.-
Carpaccio vom Rind (CH) mit Rucola und Parmesan Beef carpaccio with rocket salad and parmesan Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan	26.-
Kürbiscremesuppe mit Schoko-Chilli-Kürbiskernen Pumpkin cream soup with chocolate-chilli-pumpkin seeds Crème à la courge avec grain de courge au chocolat et piment	17.-
Gebratene Gänseleberschnitzel (F), Apfel und Brioche Roasted goose liver escalope, apple and brioche Escalopes de foie gras sautées, pommes et brioche	35.-
0.5 dl Glas Süsswein / Glas of Sweet wine/ Verre vin doux	6.-
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.-
Tatar Classico Klassisches Rindstatar (CH) mit Toast und Butter Classic beef tartare with toast and butter Tartare de bœuf classique avec toast et beurre	Vorspeise 27.- Hauptspeise 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

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.-

Hirschentrecôte an Morchelsauce

mit Taglierini und Rosenkohl

Deer entrecote on morel sauce with taglierini and Brussels sprout

Entrecôte de cerf à la Sauce aux morilles avec taglierini et choux de Bruxelles 49.-

Saltimbocca

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.-

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.-

Semifreddo ai fichi

Feigen Halbgefrorenes
Figs half frozen
Parfait aux figues

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.-

Williamsbirnensorbet mit Williams

Williams pear sorbet with Williams
Sorbet aux poire Williams avec Williams

15.-

Cheese cake mit Schokolade und Orange

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

18.-