





## Les Entrées / Vorspeisen

-  Carpaccio de magret de canard à la sauce soja, salade de fenouil & herbes, chips de "Pane Carasau"  
*Entenbrustcarpaccio mit Sojasauce, Fenchel und Kräutern salat, «Pane Carasau»Chips* CHF 31.-
-   Salade de mesclun, anchois marinés au vinaigre balsamique blanc, œufs de caille, crudité d'été, croûtons & sauce moutardée  
*Mescluner Salat, Marinierte Sardellen mit weißem Balsamico-Essig, Wachteleier, Crudité des Sommers, Croutons und Senfsauce* CHF 22.-
-  "Frisella" des pouilles, légumes grillés, tomates cerise confites, mousse de chèvre & pesto de roquette.  
*Frisella von "Apulien", gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten confit, Ziegenkäse-Mousse und Rucola-Pesto* CHF 24.-
-  Saumon fumé maison, sauce yaourt, haricots verts, herbes & chips corail  
*Hausgemachter Räucherlachs, Joghurtsauce, grüne Bohnen, Kräuter und Korallenchips* CHF 25.-
-   Soupe de courgette, stracciatella de burrata, zestes de citron & crouton à l'ancienne  
*Zucchini-suppe, Burrata Stracciatella, Zitronenschale und altmodischer Crouton* CHF 19.-

## Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

- Fettuccelle de semoule de blé dur, câpres, olives Taggiasche & julienne de calamars poêlée  
*Fettuccelle von Hartweizengrieß, Kapern, Taggiasche-Oliven und Julienne von gebratenem Tintenfisch* CHF 34.-
- Gnocchi de pomme de terre, effiloché de lapin & coulis de pecorino  
*Kartoffelgnocchi, ausgefranstes Kaninchen und Pecorino Coulis* CHF 29.-
-  Ravioli farcis à la ricotta, crème d'aubergine, copeaux de parmesan affiné, crumble au basilic  
*Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Auberginencreme, Parmesan-Käse, Basilikumstreusel* CHF 32.-
-  Boule de risotto croquante au safran, ragout napolitain, mozzarella, petit-pois & coulis de tomate "San Marzano"  
*Safranrisottokugel, neapolitanisches Ragout, Erbse, mozzarella und Tomatencoulis "San Marzano"* CHF 32.-

## Les poissons / Fisch

-  Filet d'omble chevalier rôti, sauce persillée & légumes de saison  
*Gebratenes Saiblings Filet, Petersiliensauce und Gemüse der Saison* CHF 46.-
-  Pavé de bar poché, bouillon parfumé au citron, câpres & olives Taggiasche, courgettes sautées & pommes de terre vapeurs  
*Pochiertes Wolfsbarschsteak, Zitronengeschmack Brühe, Kapern und Taggiasch-Oliven, Gebratene Zucchini & gedämpfte Kartoffel* CHF 52.-

## Les Viandes / Fleisch

-  Suprême de « poulet de maïs » rôti, champignons des bois poêlés, purée de pomme de terre au citron & jus corsé au poivre de Sichuan  
*Geröstete Maishähnchenbrust, sautierte Wildpilze, Zitronenkartoffelpüree & Sichuan Pfeffersaft* CHF 44.-
-  Filet de bœuf Rossini & légumes de saison  
*Rossini Rinderfilet & Gemüse der Saison* CHF 58.-
- Côtes de cochon de lait aux herbes, pommes de terre sautées, endives braisées et jus à la moutarde  
*Spanferkel rippen mit Kräutern, Bratkartoffeln, geschmorte Endivien und Senfsaft* CHF 46.-
-  Tagliata d'Entrecôte de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties  
*Tagliata Rindfleisch Entrecote, Rucola, Parmesanspäne, alter Balsamico-Essig & Röstkartoffel* CHF 46.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich