



















Les Entrées / Vorspeisen

-   Terrine de foie gras de canard au Sauternes & pruneaux, chutney de pruneaux & brioche Toastée « maison »
Entenstopfleber-Terrine mit Sauternes & Pflaumen, Chutney & Brioche Hausgemachter Toast CHF 36.-
-   Salade de jeunes pousses d'hiver, noix caramélisées, châtaignes, petite tomme au lait de vache chaude & vinaigrette au miel
Wintersprossensalat, karamellierte Walnüsse, kastanien, kleine heiÙe tomme mit kuhmilch und honig vinaigrette CHF 21.-
-   Espuma de pomme de terre et topinambour, lamelles de choux fleur sauté et truffe noire de Norcia
Kartoffel-Topinambur-Espuma, sautierte Blumenkohlscheiben und Norcia-Schwarztrüffel CHF 27.-
-   Saumon fumé maison, coulis de tomate fumé, radis marinés, vieux gruyère, herbes & chips corail
Hausgemachter Räucherlachs, geräucherte Tomatencoulis, eingelegte Radieschen, Kräuter und Korallenchips CHF 26.-
-   Soupe de courge, champignon des bois sautés & croûtons à l'ancienne
Kürbissuppe, sautierter Holzpilz und altmodische Croutons CHF 19.-



Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

-  Linguine de Gagnano IGP au homard
Linguine von Gagnano IGP mit Hummer CHF 57.-
-  Tagliolini, crème de Parmesan mûré « 24 mois » & truffe noire de Norcia
Tagliolini, "24 Monate" gereifte Parmesancreme und Norcia schwarzer Trüffel CHF 39.-
- Ravioli farcis au ragout de canard, bolets et courgettes sautés
Mit Enteneintopf, Steinpilzen und Zucchini gefüllte Ravioli anbraten CHF 38.-
-   Risotto « Gran Riserva » à la crème de courge, coulis de mozzarella fumée et crumble aux olives
Risotto "Gran Riserva" mit Kürbiscreme, geräuchertem Mozzarella Coulis und Olivenkrümel CHF 26.-

Les poissons / Fisch

-   Filet de daurade, sauce à la puttanesca, perles de pomme de terre sautées et côte de blette à l'ail
Seebrassenfilet mit Puttanesca - Sauce, gebratenen Kartoffelperlen und Knoblauch - Saibling CHF 41.-
-   Soupe de poissons de roches & crevettes rouge de Sicile, coquillages, pain complet grillé & scarole sautée
Steinfischsuppe & sizilianische rote Garnelen, Schalentiere, gegrilltes Vollbrot & sautierte Endivie CHF 56.-

Les Viandes / Fleisch

-  Secreto de porc ibérique mariné au soja & herbes aromatiques servi rosé,
Gratin de pomme de terre au gruyère et choux frisé braisé
Sekret vom iberischen Schweinefleisch, mariniert mit Soja und Kräutern, serviert mit Rosé, Kartoffelgratin mit Gruyere und Grünkohl CHF 40.-
-  Côtes d'agneau en croustilles d'herbes,
Purée de pomme de terre au raifort cote de blettes à l'ail & coulis de Pecorino de Sardaigne
Lammrippen in einer Kräuterkruste, Meerrettichkartoffelpüree mit Mangold & sardischem Pecorino coulis CHF 53.-
-  Cuisse de pintade farci aux pistaches et lard de Colonnata, artichauts sautés, Polenta crémeuse & jus corsé
Perlhühnerkeule gefüllt mit Pistazien und Speck von Colonnata, gebratenen Artischocken, cremiger Polenta und starkem Saft CHF 44.-
-   Tagliata d'Entrecôte de Bœuf, roquette, copeaux de Parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties
« Tagliata » von Rindfleisch Entrecote, Rucola, Parmesanspäne, alter Balsamico-Essig & Röstkartoffel CHF 46.-
-  Braisé de bœuf, purée de pommes de terre & brocolis sauvages sautés
Rindfleisch geschmort, Kartoffelpüree und sautierten Rübenspitzen CHF 39.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose