















## Les Entrées / Vorspeisen

	 Domes de carpaccio de bœuf du Valais mariné aux herbes, chip corail au sésame, Sauce yaourt & crudités de saison <i>Walliser Rindercarpaccio mit Kräutern mariniert, Korallenchip mit Sesam, Joghurtsauce &amp; Gemüse der Saison</i>	CHF 32.-
	 Salade de jeunes pousses de saison, artichauts cuits au vin blanc & mariné à l'huile d'olive, Œufs de caille, copeaux d'asperges blanches, croûtons & sauce moutardée <i>Salat von jungen Trieben der Saison, Artischocken in Weißwein gekocht und in Olivenöl mariniert, Wachteleier, Späne von weißem Spargel, Croutons und Senfsauce</i>	CHF 22.-
	Royale de fromage de chèvre, biscuit salé au parmesan & pousses d'épinards sautées à l'ail <i>Royal Ziegenkäse, gesalzenes Parmesanplätzchen &amp; gebratene Spinatsprossen</i>	CHF 19.-
	 Saumon fumé maison, coulis de tomate fumé, vieux gruyère & copeaux de radis acidulé. <i>Hausgemachter Räucherlachs, geräucherte Tomatencoulis, gereifter Gruyère &amp; saure Radieschenspäne.</i>	CHF 26.-
	 Soupe de courge, champignons des bois & croûton à l'ancienne <i>Kürbissuppe, Waldpilze und Croutons</i>	CHF 22.-




## Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

	Linguine de Gragnano IG, tartare de gambero rosso & burrata <i>Linguine de Gragnano IG, Garnelentartar &amp; Burrata</i>	CHF 55
	Pappardelle, ragout blanc de cuisse de canard, brunoise de légumes & coulis de menthe & basilic <i>Pappardelle, weißer Eintopf mit Entenkeule, Gemüse-Brunoise, Minze &amp; Basilikum Coulis</i>	CHF 34.-
	Ravioli farci à la norma, coulis de parmesan et crumble au basilic <i>Ravioli a la Norma, Parmesan Coulis und Basilikumstreusel</i>	8 pièces/ 8 Stück 12 pièces/12 Stück CHF 31.- CHF 37.-
	 Risotto "Gran riserva" aux petits pois, olives taggiasche séchées et noix concassées <i>Risotto "Gran riserva" mit Erbsen, getrockneten Taggiasche Oliven und zerdrückten Walnüssen</i>	CHF 26.-

## Les poissons / Fisch


	Rouget de méditerranée, scarole sautée, croquette de pomme de terre & coulis de mozzarella fumée <i>Mittelmeer-Rotbarbe, sautierte Eskarole, Kartoffelkrokette &amp; geräucherte Mozzarella-Coulis</i>	CHF 52.-
	Perle de dorade farcie à la méditerranéenne, coulis de tomate cerises & aubergines sautées <i>Nach mediterraner Art gefüllte Goldbrassenperle, Kirschtomatencoulis &amp; sautierte Aubergine</i>	CHF 42.-

## Les Viandes / Fleisch

	Cuisse de lapin farcie aux artichauts & lard de Colonnata, purée de pomme de terre, haricots verts sautée, jus au poivre de séchuan <i>Kaninchenkeule gefüllt mit Artischocken &amp; Speck aus Colonnata, Kartoffelpüree, sautierte grüne Bohnen, Szechuan-Pfeffersaft</i>	CHF 46.-
	Filet de bœuf Rossini & légumes de saison <i>Rinderfilet Rossini &amp; Gemüse der Saison</i>	CHF 58.-
	Côtes d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse, pousses d'épinards sautées, coulis de pecorino <i>Lammkoteletts umgeben von einer Kräuterkruste, Cremige Polenta, gebratene Spinatsprossen &amp; Pecorino-Coulis</i>	CHF 55.-
	 Tagliata d'Entrecôte de Bœuf, roquette, copeaux de Parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties <i>Rindfleisch-Entrecote-Tagliata, Rucola, Parmesanspäne, gereifter Balsamico-Essig &amp; geröstete Kartoffeln</i>	CHF 46.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / Produkte ohne Laktose