
















## Les Entrées / Vorspeisen

	 Dômes de carpaccio de bœuf du Valais mariné aux herbes, chip corail au sésame, Sauce yaourt & crudités de saison <i>Walliser Rindercarpaccio in Kräutern mariniert, Sesamkorallenchip, Joghurtsauce &amp; Gemüse der Saison</i>	CHF 32.-
	 Salade de jeunes pousses de saison, maquereau mariné, cuit à basse température Œufs de caille, crudités de saison, croûtons & sauce moutardée <i>Saisonsalat von jungen Trieben, marinierte Makrele, bei niedriger Temperatur gekocht, Wachteleier, Gemüse der Saison Croutons und Senfsauce</i>	CHF 22.-
	Royale de fromage de chèvre, biscuit salé au parmesan & pousses d'épinards sautées à l'ail <i>Ziegenkäse Royal, gesalzenes Parmesan-Biskuit &amp; mit Knoblauch angebratene Spinatsprossen</i>	CHF 19.-
	 Saumon fumé maison, coulis de tomate fumé, vieux gruyère & copeaux de radis acidulés <i>Hausgemachter Räucherlachs, geräucherte Tomatencoulis, gereifter Gruyère &amp; saure Radieschenspäne.</i>	CHF 26.-
	 Soupe de courgette, stracciatella, zestes de citron & croûtons de pain au romarin <i>Zucchini-suppe, Stracciatella, Zitronenschale und Rosmarin-Crouton</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 & crumble au basilic <i>Ravioli « a la Norma », Parmesan-Coulis und Basilikumstreusel</i>	8 pièces/ 8 Stück CHF 31.- 12 pièces/12 Stück CHF 37.-
	 Risotto "Acquerello" aux petits pois, olives « taggiasches » séchées & noix concassées <i>Risotto « Acquarello » mit Erbsen, getrockneten Taggiasche-Oliven und gemahlene Nüsse</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 tomates cerises & aubergines sautées <i>Nach mediterraner Art gefüllte Goldbrassenperle, Kirschtomaten-Coulis &amp; sautierte Aubergine</i>	CHF 42.-

## Les Viandes / Fleisch

	Cuisse de lapin farcie au lard de « Colonnata », poêlée d'haricots verts, Purée de pomme de terre au citron & jus au poivre de « Sichuan » <i>Kaninchenkeule gefüllt mit Speck aus Colonnata, grüne Bohnen, Kartoffelpüree mit Zitrone &amp; Sichuanpfeffersaft</i>	CHF 44.-
	Filet de bœuf Rossini & légumes de saison <i>Rinderfilet « Rossini » &amp; Gemüse der Saison</i>	CHF 59.-
	Côtes d'agneau en croûte d'herbes, pommes de terre rissolées, endive braisée, jus d'agneau à la truffe <i>Lammkoteletts in einer Kräuterkruste, Bratkartoffeln, geschmorte Endivien, Lammsaft mit Trüffeln</i>	CHF 55.-
	 Tagliata de filet de bœuf du « Valais », roquette, copeaux de Parmesan, vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties <i>Rinderfilet-Tagliata, Rucola, Parmesanspäne, gereifter Balsamico-Essig &amp; geröstete Kartoffeln</i>	CHF 51.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte