













Appetizers / Antipasti

	 Domes of Valais beef carpaccio, marinated in herbs, coral chip with sesame, Yoghurt sauce & seasonal vegetables <i>Carpaccio di manzo del Vallese marinato alle erbe, chips corallo al sesamo, Salsa allo yogurt e verdure di stagione crude</i>	CHF 32.-
	  Salad of seasonal young shoots, small chanterelles in vinegar, caramelized Piedmont hazelnuts, seasonal croutons & mustard sauce <i>Insalata di germogli di stagione, finferli sott'aceto, nocciole del Piemonte caramellate, crostini e salsa alla senape</i>	CHF 22.-
	Royale of goat cheese, parmesan salted cookie & baby spinach sauteed in garlic <i>Sformatino di formaggio di capra, biscotto al parmigiano e spinacini saltati all'aglio</i>	CHF 19.-
	 Homemade smoked salmon, smoked tomato coulis, old Gruyère cheese and tangy radish shavings <i>Salmon affumicato in casa, coulis di pomodoro affumicato, Groviera stagionato e ravanella acidulo</i>	CHF 26.-
	  Squash soup, wild mushrooms sautéed with garlic and old-fashioned crouton <i>Zuppa di zucca, funghi selvatici saltati con aglio e crostini</i>	CHF 22.-





Pasta & risotto


	Gragnano IG Linguine, red shrimp tartare & burrata cheese <i>Linguine di Gragnano IGP, tartar di gambero rosso e burrata</i>	CHF 55
	Pappardelle, white duck leg stew, vegetable brunoise, mint & basil coulis <i>Pappardelle al ragu' bianco d'anatra, brunoise di verdure e coulis di menta e basilico</i>	CHF 34.-
	Stuffed ravioli « norma style », parmesan cheese coulis & basil crumble <i>Ravioli alla Norma, coulis di parmigiano e crumble al basilico</i>	8 pieces/ 8 pezzi CHF 31.- 12 pieces/12 pezzi CHF 37.-
	  "Acquerello" risotto with boletus, parsley powder and Neuchâtel blue coulis <i>Risotto "Acquerello" con porcini, polvere di prezzemolo e coulis di Blu di Neuchâtel</i>	CHF 26.-

Fish / Pesci


	Mediterranean red mullet, sautéed escarole, potato croquette & smoked mozzarella coulis <i>Triglia del mediterraneo, scarola saltata, crocchette di patate e coulis di mozzarella affumicata</i>	CHF 52.-
	Seared sea bream, chard ribs sautéed in garlic, glazed carrots with maple syrup and basil sauce <i>Filetto di orate scottata, coste di bietola saltate all'aglio, carote glassate con sciroppo d'acero e salsa al basilico</i>	CHF 42.-

Meat / Carni

	Saddle of roe deer, mashed potatoes, kale ballottine and cranberry jus <i>Sella di capriolo, purè di patate, ballottine di cavolo riccio e jus ai mirtilli rossi</i>	CHF 44.-
	Rossini beef fillet & seasonal vegetables <i>Filetto di manzo « Rossini » e verdure di stagione</i>	CHF 59.-
	Herb-crusted lamb chops, variation of salsify, shallot with port and lamb jus with truffle <i>Costolette d'agnello in crosta di erbe, variazione di scorzonera, scalogno al porto e jus d'agnello al tartufo</i>	CHF 55.-
	 Beef fillet Tagliata, arugula, Parmesan shavings, old balsamic vinegar & roasted potatoes <i>Tagliata di filetto di manzo del Vallese, rucola, scaglie di parmigiano, aceto balsamico invecchiato e patate arrosto</i>	CHF 51.-

 Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano

 Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine

 Lactose free product / Prodotto senza lattosio