



















Les Entrées / Vorspeisen

		Jambon de canard fumé, foie gras de canard & pain brioché <i>Geräucherter Entenschinken, Gänseleber & Brioche</i>	CHF 34.-	
			Salade de jeunes pousses de saison, artichauts marinés, lamelles de pecorino, champignons & sauce moutardée <i>Saisonsalat mit jungen Sprossen, marinierte Artischocke, Pecorino-Scheibe, Pilze & Senfsauce</i>	CHF 25.-
		Royale de pomme de terre et courge, bolets sautés <i>Königliche Kartoffel & Kürbis, sautierte Steinpilze</i>	CHF 23.-	
		Thon poêlé au sésame, légumes flambés au marc de framboise et sauce à la framboise <i>Thunfisch mit Sesam, in der Pfanne gebraten, mit Himbeertrester flambiertes Gemüse & Himbeersauce</i>	CHF 28.-	
			Soupe de pois chiche, éclats de marron au romarin <i>Kichererbsen-Suppe, Rosmarin-Kastanien</i>	CHF 19.-




Les pâtes & risotto / Pasta & Risotto

		Spaghettoni au homard et bisque <i>Spaghettoni mit Hummer & Bisque</i>	CHF 59.-	
		Tagliolini, crème de parmesan mûr « 24 mois » & truffe noire <i>Tagliolini, « 24 Monate » gereifte Parmesancreme & schwarzer Trüffel</i>	CHF 39.-	
		Ravioli farcis au « Caciocavallo » et poivre noir, sauce à la « Nerano » <i>Ravioli mit Caciocavallo gefüllte & schwarzer Pfeffer, Nerano-Sauce</i>	5 pièces/ 5 Stück 7 pièces/7 Stück CHF 29.- CHF 38.-	
			Risotto "Acquerello" aux artichauts et mousse de chèvre, crumble de pancetta <i>Risotto „Acquerello“ mit Artischocken & Ziegenkäse-Creme, Pancetta-Streusel</i>	CHF 30.-

Les poissons / Fisch

		Saumon poêlé, espuma d'épinards, crumble de pignons de pin et kumquats confits <i>Gebatener Lachs, Spinat-Espuma, Pinienkern-Streusel & kandierte Kumquats</i>	CHF 39.-
		Filet de loup de mer, légumes de saison & purée de pomme de terre <i>Wolfsbarsch-Filet, saisonales Gemüse & Kartoffelpüree</i>	CHF 42.-

Les Viandes / Fleisch

		Filet de chevreuil rosée, purée de pomme de terre, ballotine de chou frisé Jus aux aïrelles et coulis de basilic <i>Rosa Reh Rückenfilet, Kartoffelpüree, Grünkohl-Ballotine Preiselbeersaft & Basilikum-Coulis</i>	CHF 48.-
		Poitrine de porc, chou braisé aux pommes de terre et guanciale <i>Schweinebauch, geschmorter Kohl mit Kartoffeln & Guanciale</i>	CHF 35.-
		Déclinaison d'agneau : la côte panée aux noisettes et le contrefilet bardé cuit à basse température, Salsifis et champignons sautés, jus d'agneau corsé <i>Lamm Deklination: mit Haselnüssen panierte Koteletten & die Lende bei niedriger Temperatur gekocht Gebatene Schwarzwurzeln & Champignons, vollmundiger Lammsaft</i>	CHF 54.-
		Filet de bœuf aux épinards, truffe fraîche et sauce foie gras <i>Rinderfilet mit Spinat, frischer Trüffel & Gänseleber-Sauce</i>	CHF 56.-
		Tagliata de bœuf, jeunes pousses, copeaux de parmesan, Vieux vinaigre balsamique & pommes de terre rôties <i>Rinds-Tagliata, junge Sprossen, Parmesanspäne, Gereifter Balsamico-Essig & Bratkartoffeln</i>	200g CHF 52.-

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 Produit sans lactose / laktosefreie Produkte