

Nos menus / Unsere Menüs

Le personnel de service sera heureux de vous illustrer les propositions de menu pour le dîner.

Unser Personal wird Sie gerne informieren über unsere Abendmenüs.

Menus seront servi de 19:00 à 21:00 heures. Menüs werden serviert von 19:00 bis 21:00 Uhr.

Menu pour soirée entre amis / Abendmenü mit Freunden

4 plats / 4 Gänge

78.00 CHF p.p.

Accompagnement de vins (3 verres) 30.00 CHF p.p.

Weinbegleitung (3 Gläser) 30.00 CHF p.p.

Menu surprise / Überraschungsmenü

6 plats / 6 Gänge

88.00 CHF p.p.

Frieds hors d'oeuvres / Kalte Vorspeisen

Saladine d'artichauts, roquette et Parmesan

Artischocken, Rucola und Parmesan Käse Salat 19.00

Pousses de chicorée, burrata, anchois et croûtons

Chicorée Sprossen, Burrata, Sardellen und Brot Croutons 21.00

Crudité de thon et Saint-Jaques, couscous à l'avocado

Thunfisch und Jakobs Muscheln Sashimi, Avocado Couscous 27.00*/39.00

Tentacule de poulpe rôti aux pois chiches, haricots borlotti et mozzarella

Gebratene Octopus mit Kichererbsen, Borlotti Bohnen und Mozzarella 26.00*/38.00

Effiloché de Fassona cru, fromage frais, céleri et noisettes

Rohes Fassona Geschnetzeltes, frisch Käse, Sellerie, Haselnuss 26.00*/38.00

Tête de veau tiède avec une saladine de chicorée et sauce verte

Lauwarme Kalbs Kopf Mit Chicorée Salat und grüne Sauce 25.00*/36.00

Terrine de foies de canard accompagnée d'un chutney à l'ananas

Enten Leber Terrine mit Ananas Chutney 26.00*/38.00

Potages et farinaux / Suppen und Mehl Speisen

Crème de potiron parfumée à la curcuma, croûtons au Robiolino

Kürbiscreme mit Robiolino und Curcuma 17.00

Risotto à la chicorée de Treviso, Merlot e moëlle (20 min)

Merlot und rote Chicorée Risotto mit Knochen Mark (20 min) 28.00

Tortelli farcies de blettes et Ricotta au beurre et à la sauge

Tortelli mit Ricotta und Mangold gefüllt an Butter und Salbei 21.00*/29.00

Nouillettes noires aux petits calamars, pousses de chicorée poivron piquant

Schwarze feine Nudeln mit Tintenfisch, Chicorée Sprossen und Peperoncino 26.00*/36.00

Tacozzette de Gragnano façon carbonara à la mode du pays

Tacozzette aus Gragnano nach Tessiner Carbonara Art 20.00*/28.00

Gnocchi de pommes de terre à la crème de bleu de chèvre, noix et pastinaca

Kartoffeln Gnocchi mit Blau Ziegenkäse Creme, Pastinake und Baumnüsse 21.00*/29.00

Mets de poissons et viandes / Fisch und Fleisch Gerichte

Noix de Saint Jaques juste raidies à la quinoa, petits légumes et curry rouge Thai

Kurz sautierte Jakobs Muscheln mit Quinoa, Kleinem Gemüse uns rote Thai Curry 44.00

Filet de Skrei rôti, purée de patates douces épicée, artichauts

Gebratene Skrei Rückenfilet, Gewürzte Süss Kartoffeln Stock, Artischocken 44.00

Magret de canette rôti au miel et poivre noir, son foie doré aux pommes

Mit Honig und Schwarze Pfeffer gebratene Jung Enten Brust, Gold gebratene Enten Leber mit Äpfeln 48.00

Moelleux et lard de porc rôti, purée de pommes de terre au céleri

Gebratenes Bauch Speck und Schmelzende Schweins Backen, Kartoffeln Sellerie Stock 36.00

Steak de veau grillé aux artichauts et romarin

Gegrillte Kalbs Steak mit Artischocken und Rosmarin 46.00

Côtes d'agneau en croûte méditerranéenne

Mit Mediterranes Kruste gratinierte Lamm Kotelets 46.00

Poussin à la diable rôti à la broche

Würzig Hühnchen am Spiess gebraten 36.00

Tournedos de Black Angus au beurre "Café de Paris"

Gegrillte Black Angus Filet mit Butter "Café de Paris" 56.00

Tartare de bœuf "Ciani"

Rinder Tartare "Ciani" 38.00

* Ces plats peuvent être servis comme entrée/demi portion ou comme plat principale. Tous nos prix sont complets de TVA.

*Diese Gerichte können als Halb Portion/Vorspeise oder Haupt Gericht serviert werden. Alle Preise mit MWST inbegriffen