

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

84.00 CHF p.p.

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

Weinbegleitung (3 Gläser) 30.00 CHF p.p.

Hors d'oeuvres / Vorspeisen

Petit jardin de légumes d'hiver crus et cuit

Kleine Garten aus rohes und gekochtes Winter Gemüse 23.00

Saladine d'artichauts, roquette, quinoa BIO et Parmesan

Artischocken, Rucola und BIO Quinoa Salat mit Parmesan 22.00

Sashimi de sériole et Saint Jacques à l'avocado, palmito et lime

King Fisch und Jakobsmuscheln Sashimi mit Avocado, Palmenherz und Lime 28.00*/39.00

Saumon mariné avec une saladine de pousses de chicorée et fromage frais

Marinierter Lachs mit einem Salat aus Chicorée Sprossen und frisch Käse 28.00*/39.00

Saladine de poulpe, artichauts et haricots blancs à la méditerranéenne

Octopus, Artischocken und weiß Bohnen Salat Mediterraner Art 28.00*/39.00

Sandwich de tête de veau tiède avec une saladine de chicorée d'hiver

Lauwarme Kalbs Kopf Sandwich mit einem kleinem Winter Blatt Salat 28.00*/39.00

Confit de foie de canard avec un chutney de poires

Enten Leber Confit mit einem Birnen Chutney 28.00*/39.00

Potages et farinaux / Suppen und Mehlspeisen

Crème d'artichauts à la burrata et truffe noire

Artischocken Cremesuppe mit Burrata und Schwarze Trüffel (ohne Trüffel) 18.00/32.00

Risotto au potiron, Taleggio et romarin (20 min)

Kürbis Risotto mit Taleggio und Rosmarin (20 min) 28.00

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

Tortelli mit Ricotta und Mangold gefüllt an Butter und Salbei 23.00*/ 32.00

Nouillettes noires aux pousses de chicorée italienne, petit calmars, tomate cerises et pain croustillant

Schwarze feine Nudeln mit Italienischer Zichorie Sprossen, kleine Tintenfisch, Kirschtomaten und Knuspriges Brot 25.00*/36.00

Tacozzette de Gragnano façon carbonara à la mode du pays

Tacozzette aus Gragnano nach Tessiner Carbonara Art 22.00*/30.00

Gnocchi de pommes de terre à la bolognaise et écaillés de pecorino

Kartoffeln Gnocchi mit Bolognese Sauce und Pecorino Splitter 23.00*/32.00

Mets de poissons et viandes / Fisch und Fleisch Gerichte

Dos de bar braisé au vin blanc, artichauts et câpres, purée de panais

Weisswein, Artischocken und Kapern Geschmortes Wolfs Barsch Filet, Pastinaken Püree 48.00

Filet de cabillaud Skrei rôti sur une purée de carottes épicée et sésame toasté

Gebratene Skrei Filet mit eine gewürzte Karotten Püree und gerösteter Sesam 48.00

Magret de canette rôti aux artichauts et olives, purée de pommes de terre à la tomate sèche

Mit Artischocken und Oliven gebratene Jung Enten Brust, mit getrockneten Tomaten Kartoffeln stock 48.00

Poussin à la diable rôti à la broche

Würzig Hühnchen am Spiess gebraten 38.00

Moelleux et lard de porc rôti, ses joues braisées, polenta rouge et légumes d'hiver

Gebratenes Bauch Speck und Schmelzende Schweins Backen mit Rote Polenta und Winter Gemüse 42.00

Côtes d'agneau gratinées aux olives et tomate sèche, compote d'échalotes au Merlot

Mit Oliven und getrocknete Tomaten gratinierte Lamm Koteletten, in Merlot geschmortes Schalotten 48.00

Tournedos de Black Angus au beurre "Café de Paris"

Gegrillte Black Angus Filet mit Butter "Café de Paris" 58.00

Tartare de bœuf "Ciani"

Rinder Tartare "Ciani" 39.00

* 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