

## Nos menus / Unsere Menüs

Le personnel de service sera heureux de vous illustrer la proposition 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: soirée entre amis / Abendmenü mit Freunden**

**4 plats / 4 Gänge**

86.00 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 cuits

*Kleinen "Garten" aus rohes und gekochtes Winter Gemüse* 21.00

### Salade d'artichauts, endive frisée, quinoa bio et Grana

*Artischocken und Friséesalat mit bio-Quinoa und Grana Käse* 22.00

### Saladine de poule tiède aux artichauts et haricots blancs à la méditerranéenne

*Lauwarme Oktopus Salat mit Artischocken und weiße Bohnen Méditerranée-Art* 27.00\*/38.00

### Tartare de thon aux pousses de chicorée, lard du pays et poivre rose

*Thun Tartar mit Tessiner "Lardo", Zichorien Sprossen und Rosa Pfeffer* 28.00\*/39.00

### Suprêmes de cailles aux herbes avec une saladine de lentilles au lard fumé

*Mit Kräutern gebratene Wachtelbrust, Linsen Speck Salat* 26.00\*/38.00

### Confit de foies de canard avec un chutney de poires et pommegrenade

*Enten Leber Confit mit einer Birne und Granatapfel Chutney* 28.00\*/39.00

## Potages et farinaux / Suppen und Mehlspeisen

### Crème d'artichauts à la ricotta tessinoise, herbes et croûtons

*Artischocken Creme Suppe mit Tessiner Ricotta, Minze und Brot Würfeln* 19.00

### Risotto au potiron, fromage "Ciass" et romarin (20 min)

*Kürbis risotto mit "Ciass" Käse und Rosmarin (20 min)* 28.00

### Ravioles farcies de blettes et ricotta au beurre et à la sauge

*Mit Ricotta und Mangold gefüllte Mund Taschen an Butter und Salbei* 26.00\*/36.00

### Nouilles noires aux gambas, pousses de chicorée, tomates cerise et pignons

*Schwarze Nudeln mit Garnelen, Chicorée Sprossen, Kirsche Tomaten und Pinien* 32.00\*/42.00

### "Cavatelli Rustiques" à la carbonara du Pays

*Rustikal Cavatelli Carbonara Tessiner Art* 23.00\*/28.00

### Gnocchi de pommes de terre farcis de fromage à l'oignon nouveau et aux noix

*Mit Käse gefüllte Gnocchi, Frühlings Zwiebeln und Baumnüsse* 23.00\*/28.00

## Mets de poissons et viandes / Fisch und Fleisch Gerichte

### Dos de bar rôti aux artichauts, polentina du pays et sauce au vin rouge

*Mit Artischocken gebratene Seebarsch Filet, Tessiner Polenta und Rot Weinsauce* 48.00

### Noix de Saint Jacques juste raidies au curry Thai, quinoa et petits légumes

*Sautierte Jakobs Muscheln mit kleinem Gemüse und Quinoa, rot Thai Curry* 46.00

### Poussin à la diable rôti à la broche

*Würzig Hühnchen am Spiess gebraten* 38.00

### Magret de canette glacé au miel et poivre noir, son foie doré à la pomme et orange

*Mit Honig und Schwarze Pfeffer glacierte Jung Enten Brust, seinem Gold gebratene Leber Apfel und Orange* 54.00

### Joue de veau fondante au Merlot, purée de pommes de terre et céleri

*Mit Merlot glasierte Kalbs Backen, Kartoffeln Sellerie Stock* 46.00

### Côtes d'agneau gratinées à la tomate sèche et olives, compote d'échalotes au Merlot

*Mit Oliven und trockene Tomaten gratinierte Lamm Koteletten, im Merlot geschmorte 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"* 42.00

\*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