

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

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

Saladine d'artichauts, frisée, fromage de brebis et noix
Artischocken und Frisée Salat mit Schafs Käse und Waldnüssen 21.00

Petit jardin de légumes d'hiver crus et cuits
„Klein Garten“ aus gekochtes und rohes Gemüse 21.00

Sashimi de sériole et noix de Saint-Jaques avec un couscous à l'avocado et pousses de chicorée
Kings Fisch und Jakobs Muscheln Sashimi mit Couscous an Avocado und Zichorie Sprossen 28.00*/42.00

Tentecule de poulpe rôti accompagné d'hummmus et sauce verte
Gebratene Octopus mit Hummus und grüne Sauce 28.00*/42.00

Confit de foies de canard avec un chutney de poires et pomme grenade
Confit aus Enten Stopf Leber mit eine Birnen Granatapfel Chutney 28.00*/42.00

Tête de veau tiède avec une "Nage" d'haricots Borlotti et oignons de Tropea
Lauwarme Kalbs Kopf mit ein Sud aus Borlotti Bohnen und Tropea Zwiebeln 26.00*/38.00

Potages et farinaux / Suppen und Mehlspeisen

Crème de Topinambur, croûton au lard du Pays
Topinambour Creme Suppe mit Lardo Bruschette 19.00

Addition de Truffe Noire / Zusatz von schwarzem Trüffel 32.00

Risotto au Radicchio de Trévise, Merlot et Merlottino (20 min)
Risotto mit roten Radicchio, Merlot und Merlottino (20min) 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

Nouillettes noires aux gambas, pousses de chicorée e pain croustillant au poivron piquant
Schwarze Feine Nudeln mit Gambas, Zichorie Sprossen und Knusprige Brot mit Peperoncino 28.00*/42.00

"Cavatelli Rustici" à la carbonara du Pays
Rustikal Cavatelli nach Tessiner Carbonara Art 22.00*/30.00

Gnocchi de potiron et pommes de terre avec une crème au Gorgonzola et noisettes
Kürbis, Kartoffeln Gnocchi mit Gorgonzola Sauce und Haselnüsse 26.00*/36.00

Mets de poissons et viandes / Fisch und Fleisch Gerichte

Dos de Skrei rôti, consistances de carottes au sésame
Gebratene Skrei Rücken Filet, Karotten Variation mit Sesam 48.00

Noix de Saint-Jacques juste raidies à la quinoa et petits légumes, curry rouge Thai
Kurz sautierte Jakobs Muscheln mit Quinoa, Kleinem Gemüse und rote Thai Curry 48.00

Coquelet piquant rôti à la broche
Würzig Hühnchen am Spiess gebraten 38.00

Magret de canette rôti au miel et poivre, son foie doré à la pomme
Mit Honig und Pfeffergebratene Jungenten Brust, sein gebackene Leber und Äpfel 54.00

Côte de porc en Cordon Bleu, saladine de choux capucin et pommes frites
Schwein Kotelette «Cordon Bleu Style», Kopfkohl Salt und Pommes Frites 40.00

Contrefilet d'agneau en croûte méditerranéenne
Lamm Rücken Filet in einer Oliven Trocken Tomaten Kruste 46.00

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" 40.00

*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