

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

Petit jardin de légumes crus e cuits

Kleine "Garten" aus rohes und gekochtes Gemüse 21.00

Sashimi de thon accompagné d'une salade de noodles aux parfums asiatiques

Thun Sashimi mit eine Noodles Salat an Asiatischen Düften 28.00*/39.00

Bis de saumon de Lostalio et pois chiches au curry

Zweierlei aus Lostalio Lachs mit Curry Kichererbsen 28.00*/39.00

Accompagné avec Sakè (1 dl) / mit Kalter Sakè (Otokoyama Tsuraragi) 8.00

Confit de foies de canard avec un chutney de pommes

Enten Leber Confit mit ein Apfel Chutney 27.00*/38.00

Tête de veau e anchois frits avec une salade de chicorée amère et oignon au vinaigre

Frittierte Kalbs Kopf und Sardellen mit Bitter Chicorée Salat und Zwiebeln im Essig 27.00*/36.00

Tataki de faon avec une salade de choux rouge, fromage frais e pomme grenade

Jung Hirsch Tataki mit rote Kohl salat, frisch Käse und Granatapfel 28.00*/42.00

Potages et farinaux / Suppen und Mehlspeisen

Crème de potiron au Robilino

Kürbis Creme Suppe mit Robiolino 19.00

Risotto au potiron, romarin et fromage Penz de la fromagerie de Rita (20 min)

Kürbis Risotto mit Rosmarin und Penz Käse aus Molkerei von Rita (20 min) 28.00

Ravioles farcis de blettes et ricotta au beurre et à la sauge

Mit Ricotta und Mangold gefüllte Mund Taschen an Butter und Salbei 22.00*/32.00

Nouillettes pétries au noir de seiches aux gambas, courgettes, tomates et pignons

Schwarze Feine Nudeln mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Pinien Kernen 26.00*/36.00

Tacozzette de Gragnano façon "Amatriciana" à la mode du pays

Tacozzette aus Gragnano nach "Tessiner Amatriciana Art" 21.00*/28.00

Nouilles fraîches à la bolgnaise de cerf

Frische Nudeln mit Hirsch Bolognaise 21.00*/28.00

Mets de poissons et viandes / Fisch und Fleisch Gerichte

Dos de Sandre du Lac rôti avec une ratatouille niçoise

Gebratene Ceresio Zander Rücke mit eine Ratatouille 45.00

Noix de Saint-Jacques juste raidies au sésame aux légumes thai

Mit Sesam Sautierte Jakob Muscheln, Thai Gemüse 48.00

Poussin à la diable rôti à la broche

Würzig Hühnchen am Spieß gebraten 38.00

Côte de porc "Alpin Stile"

Schwein Kotelette "Alpin Style" 39.00

Medaillon de faon sautés à la poire et Gorgonzola

Sautierte Jung Hirsch Medaillons mit Birnen und Gorgonzola Käse 48.00

Contrefilet de chevreuil dans l'esprit d'un Rossini

Rehrücken Filet wie ein Rossini 58.00

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