

La proposition est encore enrichie par l'offre journalière pour le déjeuner avec plats de 24,00 Chf à 40,00 Chf et par les menus pour le dîner de 4 ou 6 plats.

Hors d'oeuvres / Vorspeisen

Salade d'artichauts, roquette, quinoa e Grana à l'huile extra vierge

Rohes Artischocken Salat mit Rauke, Quinoa, Parmesan und Oliven Öl

Crudité de saumon et sériole avec une saladine de cébettes et pomme verte

Lachs und King Fisch Sashimi, Jung Zwiebeln und Apfel Salat

Homard et cous cous à l'avocado et palmito, burrata et pousses de chicorée

Hummer und Couscous mit Avocado und Palmito an Burrata und Chicorée Sprossen

Saladine tiède de poule, haricots coco et artichauts à l'huile extra vierge

Lauwarme Kracken, weisse Bohnen und Artischocken Salat mit Extra Vergine Oliven Öl

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

Wachtel Brust mit Kräutern gebraten und Linsen Speck Salat

Tête et ris de veau frits accompagnés de pousses de chicorée italienne à la romaine

Gebackene Kalbs Kopf und Bries mit Chicorée Sprossen nach Romanische Art

Terrine de foie de canard avec un chutney d'ananas

Enten Leber Terrine mit einem Ananas Chutney

Viande séchée de cerf et sa salade de choux rouge aux pommes et noix

Trocken Hirsch Fleisch mit Rote Khol, Apfel, Baumnüsse Salat

Zuppe e Suppen und Mehl Speisen

Velouté de homard à la quinoa et parfum d'aneth

Hummer Creme Suppe mit Quinoa und Dill Düften

Crème de potiron au Robiolino

Kürbis Creme mit Robiolino Käse

Risotto au céleri, marrons et Gorgonzola (20 min)

Risotto mit Celeri, Marroni und Gorgonzola (20 min)

Cappellacci farcies de ricotta et potiron au beurre et à la sauge

Mit Ricotta und Kürbis gefüllte Mund Taschen an Butter und Salbei

Gnocchi de pommes de terre à la bolo de cerf

Kartoffeln Gnocchi mit Hirsch Bolo

Nouillettes noires aux gambas, pousses de chicorée, tomates et pignons

Schwarze Feine Nudeln mit Chicorée Sprossen, Tomaten und Pinien Kernen

Tacozzette de Gragnano "genre" carbonara du Pays

Tacozzette aus Gragnano nach Tessiner Carbonara Art

Der Vorschlag wird durch das tägliche Mittagsmenü mit Tellern von 24,00 Chf bis 40,00 Chf und durch die Abendmenüs von 4 oder 6 Gänge bereichert.

Poisson et Viande / Fisch und Fleisch

Demi Homard rôti en nage de curry thai, quinoa et champignons

Gebratenes Halb Hummer im Thai Curry Sud mit Quinoa und Champignons

Noix de Saint-Jaques juste raidies avec une purée de pommes de terre douces, Prosecco et câpres

Kurz Sautiertes Jakobs Muscheln mit Süss Kartoffeln Püree, Prosecco Kapern Sauce

Filet de saumon grillé aux pousses de chicorée, pamplemousse et pomme grenade

Gegrillte Lachs Filet mit Chicorée Sprossen, Grapefruit und Granate Apfel

Contrefilet de chevreuil rôti comme un Rossini

Gebratene Reh Medaillons nach Rossini Art

Côtes d'agneau en croûte méditerranéenne

Gegrillte Lamm Koteletten in einer Meditteraner Kruste

Coquelet à la diable rôti sur la broche

Würzig Hühnchen am Spiess gebraten

Tournedos de filet de Black Angus au beurre "Café de Paris"

Gegrillte Black Angus Filet mit Butter "Café de Paris"

Tartare de boeuf "Ciani"

Rinder Tartare "Ciani"

Les Desserts / Die Süsse Speisen

Moelleux au chocolat et sa suite d'oranges et vanille

Warme Schokoladen Torten mit Orangen und Vanille

Presque un cheesecake aux marrons et cakis

Fast wie eine Cheese Cake mit Kastanien und Kakis

Crème catalane parfumée à la cardamome accompagnée d'un sorbet de mandarines

Katalanische Creme mit Kardamomen aromatisiert und Mandarinen Sorbet

Presque une Tatin de pommes avec un parfait à la cannelle

et sabayon froid au Calvados

Fast wie eine Apfel Tatin mit Zimt Halbgefrorenes und kalte Calvados Sabayon

Gratin de poires avec une glace au caramel et noix d'acajou

Birnen Gratin mit Caramel Eis an Cashev Nüsse

Croustadine meringuée aux myrtilles rouges et bleus

avec sauce à la vanille et glace au yogourt

Preiselbeeren und Heidelbeeren Törtchen mit Meringue überbacken,

Vanillen Sauce und Jogurt Glace

Fromages assortis (4 PZ.)

Käse Teller (4 Stk)