

## Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

CARPACCIO DE BETTERAVES ET GIROLLES,  
GRENADE ET NOIX TOASTÉES 21. -  
Carpaccio of beetroot and chanterelles  
Pomegranate and roasted walnuts



COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES,  
MOUSSE DE POTIRON SAUCE À LA GROSEILLE 26.-  
Roasted scallops, pumpkin mousse  
Currant sauce



TRUITE SAUMONÉE MARINÉE MAISON ET SES OEUFS,  
BLINIS BONA-FARINA ET CRÈME AIGRE 26. -  
House marinated salmon trout and its eggs,  
Farina Bona-Blinis and sour cream



TERRINE DE FOIE DE CANARD, FIGUES AU PORTO ET  
BRIOCHE AU MIEL TESSINOIS ET ET CURCUMA 29. -  
Duck liver terrine, figs in Port wine and  
Brioche with Ticino honey and Curcuma

MÉLANGE DE GIBIER FROID ET  
SALADE DE CÉLERI GARNIE 25. -  
Mixed, cold sliced venison with  
garnished celery salad

Salade verte 9.-  
Green salad



SALADE MIMOSA  
(SONNET, BACON, ŒUF, CROÛTONS DE PAIN,  
SAUCE FRANCAISE MAISON) 15. -  
Mimosa salad  
(lamb's lettuce, bacon, egg, bread croutons,  
homemade French dressing)

SALADE MÉLANGÉE AVEC GRAINES TOASTÉS 14.-  
Mixed salad with toasted seeds



## Les entrées et les potages First Courses

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ET DE POTIRON  
AU BEURRE ET À LA SAUGE 17.- / 24.-  
Potato and pumpkin gnocchi with butter and sage



TORTELLONI À LA RICOTTA ET AUX BLETTES  
SAUCE AUX CHANTERELLES 19.- / 28.-  
Tortelloni with Ricotta and chard, chanterelle sauce



RISOTTO CARNAROLI AU FROMAGE TALEGGIO ET  
LUGANIGHETTA TESSINOISE RÔTIE 19.- / 28.-  
Carnaroli Risotto with Taleggio cheese and  
roasted Ticino Luganighetta sausage

AGNOLOTTI DEL PLIN AVEC VIANDE DE VEAU ET  
NOISETTES TOASTÉES 21.- / 29.-  
Plin Agnolotti, stuffed with soft-boiled veal and  
roasted hazelnuts

CRÈME DE CHATAIGNES, POMMES DE TERRE ET POIREAUX  
AVEC DU BUSCION DE CHÈVRE DE LA VALLÉE DE MAGGIA 16.-  
Chestnut cream soup with potatoes and leeks  
Goat Cheese Buscion from the Maggia Valley



## Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

FILET DE SOLE GRATINÉ AU BEURRE DANIELI  
LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE À LA VAPEUR 53.-.-  
Fillet of sole gratinated with Danieli butter  
Seasonal vegetables and boiled potatoes

SALTIMBOCCA DE CORÉGONE À LA TESSINOISE  
AVEC RISOTTO AU SAFRAN 44.-  
Saltimbocca of whitefish Ticino style  
with saffron risotto

## Nos viandes Meat Dishes

ESCALOPES DE CHEVREUIL AU POIVRE VERT,  
GARNITURES AUTUNNALES 49.-  
Venison escalope with green pepper  
and autumnal side dishes

JOUES DE CHEVREUIL GLACÉES AU MERLOT  
AVEC RISOTTO AUX CÈPES 44.-  
Deer cheeks glazed with Merlot  
Porcini mushroom risotto

## NOS PLATS CLASSIQUES

### Our classic meals

PAPPARDELLE SAUTÉES  
SAUCE CRÉMEUSE AUX CÈPES 21.- / 29.-  
Homemade sautéed Pappardelle pasta  
with porcini mushroom cream sauce

ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU AUX HERBES AVEC ROSTI 43. -  
Sliced calf's liver with herbs and Rösti

ENTRECÔTE DE BŒUF CAFÉ DE PARIS  
POMMES NOUVELLES RISSOLÉES ET LÉGUMES DE SAISON 51. -  
Beef Entrecôte with "Café de Paris"  
New roasted potatoes and seasonal vegetables

OSSOBUCO DE VEAU "GREMOLATA"  
AVEC RISOTTO AU SAFRAN 44.-  
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE PANÉE AVEC POMMES FRITES 44.-  
Breaded veal «Wiener» escalope with french fries

NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS ET DE VIANDES SERVIES  
DIRECTEMENT À TABLE PAR NOTRE ÉQUIPE DU  
RESTAURANT, À PARTAGER EN COMPAGNIE.

Our fish and meat specialities served directly at the table by our  
restaurant team to be shared in company



Selon l'offre du marché : poisson frais entier  
pour 1 ou 2 personnes au prix du jour

Depending on market offer: whole fresh fish  
for 1 or 2 persons at the daily price



Châteaubriand (CH) avec sauce Béarnaise, Pommes Nouvelles  
et légumes (2 pers./approx. 30 min.) per Pers 63.-

Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce,  
New potatoes and vegetables (2 pers./ca. 30 min.)

## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

CRÈME BAVAROISE AUX MARRONS  
COMPOTE DE KUMQUATS ET DE GINGEMBRE 14.-  
Bavarian chestnut cream  
with Kumquat-ginger compote



TARTE TATIN AUX POMMES  
AVEC GLACE À LA FARINA BONA 16.-  
Apple Tarte Tatin with Farina Bona ice-cream



PARFAIT À LA VANILLE ET  
CROUSTILLANT AUX AMANDES ET FIGUES 14.-  
Vanilla parfait and almond brittle with figs



ASSIETTE DE FROMAGES, MOUTARDE ET  
PAIN NOIX ET FIGUES MAISON 17.-  
Ticino cheese platter, Mostarda,  
homemade nut and fig bread

GLACES ET SORBETS ARTISANALES  
À VOTRE GOÛT 4.-

Artisanal ice-Creams and sorbets  
according your taste, 4.-

Sorbet: Citron, Framboises, Fraise

Glacé: Choccolate, Vanille, Stracciatella, Farina Bona,  
Pistache, Noix, Marrons