

Pour commencer tout en délicatesse A delicate start



BUSCION DE FROMAGE DE CHEVRE ENROULE DE LARD
LEGEREMENT ROTI, LIT DE SALADE BELGE 24.-

Goat's cheese Buscion wrapped in bacon,
lightly fried on a bed of Belgian salad

COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTEES
SUR CREME DE POTIRON ET FILETS D'ORANGE 29.-
Sautéed scallops on pumpkin cream, orange fillets

SAUMON MARINE MAISON, CHIPS DE POMMES DE TERRE ET SAUCE
AIGRE-DOUCE A BASE DE MOUTARDE EN GRAINS ET D'ANETH 27.-
Home-marinated salmon, potato chips and sweet and
sour sauce made from grainy mustard and dill

BATTUTA DE BŒUF AUX CÈPES ET HUILE D'OLIVE « EXTRA-
VERGINE » PAIN NOIR CROUSTILLANT,
BEURRE FOUETTÉ À L'AIL DES OURS 29.-/39.-
Beef Battuta with cep mushrooms and extra-virgin olive oil,
crusty brown bread, whipped wild garlic butter

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD,
FIGUES, CHATAIGNES ET BRIOCHE AU MIEL 29.-
Escalope of duck liver, figs, chestnuts and honey brioche

SALADE DE MACHE AVEC ŒUF A LA COQUE, LARD
CROUSTILLANT, CROÛTONS DE PAIN ET
SAUCE A SALADE MAISON FRANÇAISE 16.-
Lamb's lettuce with boiled egg, crispy bacon, bread croutons and
French house salad dressing

Salade verte 10.-
Green salad



Salade mélangée avec graines grillées 14.-
Mixed salad with toasted seeds



Pâtes fraîches faites maison et entrées chaudes Homemade fresh pasta and warm starters

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE A LA RECETTE
DE MON GRAND-PERE (FILET DE BŒUF, CREME, TOMATES
CERISES, CURRY, PERSIL) 19.-/28.-

Potato gnocchi made to grandfather's recipe
(beef fillet, cream, cherry tomatoes, curry, parsley)

CASERECCE (PATES) INTEGRALES AVEC CREME DE POTIRON ET
LUGANIGHETTA DE CERF 19.-/28.-

Wholemeal Caserecce pasta with pumpkin cream and
Deer- Luganighetta

RISOTTO AUX CEPES 19.-/28.-

Risotto with porcini mushrooms



TORTELLONI AUX CREVETTES ET AUX POIREAUX
AVEC BISQUE LEGERE AU COGNAC 21.-/29.-

Shrimp and leek Tortelloni with a light Cognac Bisque

CREME DE TOPINAMBOUR AVEC CROÛTONS DE PAIN 14.-

Topinambur cream with bread croutons



TOUTES LES PÂTES MAISON SONT PRÉPARÉES AVEC DE LA FARINE
PROVENANT DU MOULIN DE MAROGGIA

ALL HOME-MADE PASTA IS MADE WITH FLOUR FROM THE MAROGGIA MILL

Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

POISSON OMBRE AVEC LENTILLES BÉLUGA, PERLES DE
CAROTTES AU GINGEMBRE ET SAUCE AU VIN BLANC 44.-
Shadowfish with Beluga lentils, carrot pearls with ginger and
white wine sauce

SALTIMBOCCA DE FÉRA AVEC RISOTTO AU SAFRAN 44.-
Whitefish Saltimbocca with saffron Risotto

Nos viandes Meat Dishes

FILET DE BŒUF AVEC CAFÉ DE PARIS,
POMMES FRITES ET LÉGUMES GLACÉS 54.-
Fillet of beef with herb butter, French fries and glazed vegetables

CUISSE DE CANARD CUITE LENTEMENT,
SPÄTZLI AU BEURRE, CHOU ROUGE BRAISÉ 49.-
Slow-cooked duck leg, butter Spaetzle, braised red cabbage

NOS PLATS CLASSIQUES Our classic meals

CRÊPES DE SARRASIN AUX CHAMPIGNONS 27.-
Buckwheat pancakes with mushrooms



FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE
AVEC POLENTA TESSINOISE ROTIE 42.-
Calf's liver Venetian-style with fried Ticino Polenta

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

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE PANEE
AVEC POMMES FRITES 45.-
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



SELLE DE CHEVREUIL AVEC SES GARNITURES AUTOMNALES
A PARTIR DE 2 PERSONNES, PAR PERSONNE 65.-

Saddle of venison with its autumnal side dishes
Minimum 2 persons, per person 65.-



Châteaubriand (CH) avec sauce Béarnaise, Pommes Nouvelles
et légumes (2 pers./approx. 30 min.) per Pers 65.-

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

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

GATEAU AUX CHATAIGNES, POIRE AU VIN ROUGE
ET CREME CHANTILLY 15.-

Chestnut cake, pear in red wine and whipped cream

SABAYON AU MARSALA ET GLACE AUX NOIX 14.-

Sabayon with Marsala and nut ice cream

CREME BRÛLÉE AUX FIGUES 16.-

Crème brûlée 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
A VOTRE GOUT 4.-

Glaces : vanille, chocolat, straciatella,
pistache, moka, noix

Sorbets : Citron, Framboise

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

Ice-cream: vanilla, chocolate, straciatella,
pistache, mocha, nuts

sorbets: Lemon, raspberry