

Pour commencer tout en délicatesse

A delicate start

« CHEESECAKE » SALÉE DE BÛCHETTE DE CHÈVRE
DE LA VALLÉE DE MAGGIA AVEC UN CRUMBLE DE PAIN DU
GRAND-PÈRE ET DES TOMATES CERISES CONFITES 24.-

Savory "cheesecake" made with goat's log from the Maggia Valley,
grandfather's bread crumble and candied cherry tomatoes



POULPE CUIT À LA VAPEUR, CRÈME DE POMMES DE TERRE,
JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS,
PIGNONS DE PIN ET RAISINS SECS 29.-

Steamed octopus, potato cream, baby spinach,
pine nuts and raisins

COCKTAIL DE CREVETTES AU BASILIC ET À LA CARDAMOME
POIVRONS RÔTIS ET CONCOMBRES 26.-

Shrimp cocktail with basil and cardamom,
roasted peppers and cucumbers

TARTARE DE BŒUF AVEC DU PAIN NOIR TOASTÉ 29.-/39.-

Beef tartare with toasted brown bread

VEAU AU TONNATE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 27.-

Low-temperature-cooked veal with tuna sauce

SALADE DE TOMATES, D'OLIVES, D'OIGNONS ROUGES
MARINÉS AU VINAIGRE ET DE ROQUETTE 19.-

Tomato salad with olives, pickled red onions and rocket



SALADE VERTE 10.-

Green salad



SALADE MIXTE AVEC GRAINES GRILLÉES 16.-

Mixed salad with toasted seeds



Pâtes fraîches faites maison et entrées chaudes

Homemade fresh pasta and warm starters

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE SAUTÉS AUX TOMATES CERISES
FRAÎCHES SUR CRÈME DE BURRATA ET BASILIC 19.- / 27.-
Potato gnocchi with fresh cherry tomatoes on
burrata and basil cream



CASERECCE COMPLÈTES,
PESTO DE ROQUETTE ET PANCETTA TESSINOISE 19.- / 28.-
Wholewheat caserecce, arugula pesto and Ticino pancetta

RISOTTO AU RIZ CARNAROLI, AU POIVRON ET
COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES 26.- / 34.-
Carnaroli risotto with pepper and seared scallops



AGNOLOTTI FARCIES AVEC VEAU BRAISÉ
GLAÇAGE DE VIANDE ET BEURRE AUX HERBES 24.- / 31.-
Agnolotti filled with braised veal, veal glaze and herb butter

GAZPACHO RAFRAÎCHISSANT ET GRISSINI AU MAIS 17.-
Refreshing Gazpacho with corn breadsticks



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

SANDRE FRIT EN PÂTE À FRITURE AUX GRAINES DE PAVOT
CAPONATA DE LÉGUMES TIÈDE ET MAYONNAISE AU BASILIC 44.-
Fried zander in poppyseed batter
warm vegetable caponata and basil mayonnaise

FILET DE SOLE GRATINÉ AU BEURRE DANIELI,
RIZ VENERE ET LÉGUMES DE SAISON 53. -
Gratinated sole fillet with Danieli butter,
Venere rice and seasonal vegetables

Nos viandes

Meat Dishes

CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE AUX TOMATES SÉCHÉES
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES SAUTÉES AUX
OLIVES, JUS À L'ESTRAGON 51.-
Lamb choppers in a sun-dried tomato crust
potato gratin with sautéed zucchini and olives, tarragon gravy

CORDON BLEU DE VEAU
AU FROMAGE TESSINOIS ET POMMES DAUPHINE 52.-
Veal cordon bleu with Ticino cheese and Dauphine potatoes

NOS PLATS CLASSIQUES

Our classic meals



PARMIGIANA D'AUBERGINES 29.-
Eggplant-Parmigiana

FILET DE BŒUF CAFFÈ DE PARIS,
FRITES ET LÉGUMES DE SAISON 55.-
Filet of beef with Cafè de Paris butter,
French fries and seasonal vegetable

FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE
AVEC POLENTA BLANCHE SAUTÉE ET LÉGUMES GLACÉS 44.-
Venetian-style veal liver
with sautéed white polenta and glazed vegetables

OSSOBUCO DE VEAU À LA "GREMOLATA"
AVEC RISOTTO AU SAFRAN 46.-
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron risotto

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE PANÉE AVEC FRITES 47.-
Breaded veal «Wiener» scaloppine 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 65.-

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

UNE DOUCE TOUCHE POUR CONCLURE

To finish with a touch of sweetness

MOUSSE AU MASCARPONE AVEC CRÈME AUX MÛRES ET
CROQUANT À LA FARINE BONA 14.-

Mascarpone mousse with blackberry cream and
Bona flour crunch

CRÈME BRÛLÉE À LA MANGUE ET
GLACE À LA NOIX DE COCO 16.-

Mango crème brûlée and coconut ice cream

PÊCHES CARAMELISÉES,
CRUMBLE AUX AMANDES ET AUX PISTACHES, SEMIFREDDO AU
CHOCOLAT BLANC 17.-

Caramelised peaches with almond and pistachio crumble and white
chocolate semifreddo

ASSIETTE DE FROMAGES, MOUTARDE ET
PAIN MAISON AVEC NOIX ET FRUITS MAISON 17.-

Ticino cheese platter, mostarda,
homemade nut and fruit bread

GLACES ET SORBETS ARTISANALES
A VOTRE GOUT 4.50

Glace: vanille, chocolat, pistache, caffè,

Sorbets: citron, framboise, fraise

Iccream and sorbet

according your taste 4.50

Ice-cream: vanilla, chocolate, pistache, coffee,

sorbets: lemon, raspberry, strawberry