

Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

HOUMOUS DE POIS CHICHES, PESTO D'AIL DES OURS ET
FOCACCIA AU ROMARIN 22.-

Chickpea hummus, wild garlic pesto and rosemary Focaccia



COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES, ASPERGES,
DIP D'ANCHOIS, RIZ SOUFFLÉ 29.-

Seared scallops, asparagus, anchovy Dip, puffed rice



CORÉGONE MARINÉ (SUISSE), LÉGUMES DE PRINTEMPS
AVEC SAUCE AU CITRON ET À L'OSEILLE 27.-

Marinated whitefish (Switzerland), spring vegetables
with lemon sorrel sauce



VEAU CUIT ROSÉ, CRÈME DE LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE, VINAIGRETTE AU SHERRY ET À LA MOUTARDE 29.-

Veal cooked rose, vegetable cream with extra virgin olive oil,
Sherry and mustard vinaigrette

"SAVARIN" DE CANARD BRAISÉ ET PANÉ AU PANKO, GARNITURE DE
SALADE, FRAISES ET VINAIGRETTE AU YAOURT NATUREL 26.-

"Savarin" of braised duck breaded with Panko, salad garnish,
strawberries and natural yoghurt dressing

EMINCÉ DE FOIE DE VEAU POÊLÉ AUX HERBES SUR PAIN MAGGIA
GRILLÉ, COMPOTE D'OIGNONS ROUGES AU VINAIGRE BALSAMIQUE 24.-

Sliced veal liver sautéed with herbs on toasted Maggia bread,
red onion compote with Balsamic vinegar

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 TRICOLORES
AU BEURRE ET À LA SAUGE 17.- / 24.-

Tri-coloured potato gnocchi with butter and sage



PÂTES FRAÎCHES GIGLI AVEC RAGOÛT DE LOTTE ET
TOMATES CERISES 19.- / 28.-

Fresh Gigli pasta with monkfish ragu and cherry tomatoes

RISOTTO AU FROMAGE PECORINO (MOUTON),
FÈVES ET BACON DE GUANCIALE 19.- / 28.-

Risotto with Pecorino-cheese (sheep)
broad beans and Guanciale-bacon

AGNOLOTTI FARCIS AU BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE 21.-/29.-
Agnolotti filled with beef braised in red wine

CRÈME DE BROCOLI À L'ŒUF, CUITE À 64°, CROÛTONS DE PAIN 17.-
Broccoli cream with egg, cooked at 64° degrees, 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

FILETS DE ROUGET DANS UN BOUILLON DE TOMATES
AVEC "FREGOLA" SARDE ET PERLES DE LÉGUMES 49.-
Mullet fillets in a tomato broth
with Sardinian "Fregola" and vegetable pearls

BOUCHÉES DE POISSON-CHAT RÔTI DU LAC MAJEUR AVEC
JAMBON CRU TESSINOIS ET SAUGE, POMMES DE TERRE VAPEUR
ET LÉGUMES DE SAISON GLACÉS 44. -
Fried catfish morsels from Lake Maggiore with Ticino raw ham and
sage, boiled potatoes and glazed seasonal vegetables

Nos viandes Meat Dishes

CAILLE ENTIÈRE RÔTIE, FARCIE À LA SAUCISSE TESSINOISE
LUGANIGHETTA, RIZ BLANC, ASPERGES SAUTÉES ET
JUS AUX HERBES 49.-
Whole roasted quail stuffed with Ticino Luganighetta sausage,
white rice, sautéed asparagus and herbal jus

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
POMMES DAUPHINE ET LÉGUMES PRINTANIERS 42.-
Lamb shoulder cooked at low temperature,
Dauphine Potatoes and spring vegetables

NOS PLATS CLASSIQUES Our classic meals

LASAGNES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS 29.-
Vegetarian Lasagne with spring vegetables



CUISSE DE LAPIN À LA TESSINOISE AVEC POLENTA ROUGE
COMPLÈTE DU TESSIN 42.-

Leg of rabbit Ticino-style with red Ticino wholemeal Polenta



ENTRECÔTE DE BŒUF AU "CAFÉ DE PARIS"
POMMES NOUVELLES SAUTEES ET LEGUMES 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 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



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

TIRAMISÙ AUX BAIES ROUGES 14.-
Tiramisù with red berries

CRÈME AU CHOCOLAT NOIR,
BISCUIT CROUSTILLANT DE "FARINA BONA" AUX NOISETTES 16.-
Dark chocolate crème,
Crispy biscuit made from "Farina Bona" with hazelnuts



RAVIOLO FRIT AU FROMAGE DE MAGGIA ET
AU MIEL DU TESSIN 14.-
Deep-fried Raviolo with Maggia cheese and
honey from Ticino

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.-
Glaces : vanille, chocolat, straciatella, pistache, moka,
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise
Artisanal ice-Creams and sorbets
according your taste, 4.-
Ice-cream: vanilla, chocolate, straciatella, pistache, mocha,
sorbets: Lemon, strawberry, raspberry