



Le label Fait Maison distingue les restaurants dont les plats sont préparés entièrement ou en grande partie dans leur propre cuisine. Il valorise le savoir-faire gastronomique suisse en répondant au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre la standardisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité.

Les plats de cette carte sont préparés localement avec des produits bruts et traditionnels selon les critères du label Fait Maison, à l'exception du « roux blanc » parfois utilisé dans les sauces, qui ne répond pas aux critères Fait Maison.

The Fait Maison label distinguishes restaurants whose dishes are prepared entirely or largely in their own kitchens. It promotes the know-how of Swiss gastronomy in response to consumers' desire for transparency. It combats the standardization of tastes and encourages proximity, sustainability and seasonality.

The dishes offered on this menu are prepared locally with raw, traditional products according to the criteria of the Fait Maison label, except for the "roux blanc" sometimes used in sauces, which does not meet Fait maison criteria.

Chers Clients,

veuillez nous informer à l'avance de toute **allergie** ou **intolérance alimentaire**.

Dear Guests,

please kindly inform us in advance about any **food allergies** or **intolerances**.





Antipasti

- Terrine de foie gras avec quartiers de pommes tièdes caramélisés. 32
 Foie gras – Terrine of goose liver with warm caramelized apple wedges
Vin doux recommandé / Recommended sweet wine: Jurançon AOC (Petit Manseng)-10.50 le verre / per glass

- Crevettes sauvages grillées avec salade de mangue, papaye e pastèque. 38
 Vinaigrette au yaourt et gingembre.
 Grilled wild prawns with mango, papaya and watermelon.
 Yoghurt and ginger vinaigrette

- Tartare de boeuf légèrement piquant. Toast et beurre. 120 gr. 26
 Slightly spicy beef tartare. Toast and butter




- Hors d'oeuvre végétarien avec zucchini et feta, boulettes de tofu avec crème de lentilles, 26
 mousse de fromage de chèvre.
 Vegetarian appetizer: courgettes & feta, tofu balls with lentil cream,
 goat cheese mousse

- Tartare de thon rouge mariné aux agrumes. Avocat et langoustines grillées. 36
 Marinated red tuna tartare with citrus fruits. Avocado and grilled scampi


- Petite salade mêlée. 15
 Small mixed salad

- Petite salade verte. 12
 Small green lettuce salad

Antipasti estivi...


- Salade grecque aux tomates, feta, olives et concombres. Bruschetta de pain.  18
Greek-style salad with tomato, feta, olives and cucumber. Bread bruschetta
- Burratina avec melon, feuilles de roquette et sorbet au fruit de la passion.  26
Burratina with melon, rocket leaves and passion fruit sorbet
- Salade de chicorée sauvage avec tomates.  15
Wild chicory salad with tomatoes

Minestre

- Gaspacho andalou.  18
Andalusian gazpacho

Primi piatti



- Tortelloni faits maison à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge.  24 / 28
Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach, butter and sage
- Risotto au Prosecco avec crème de basilic, gambas grillée et coquilles Saint-Jacques. 32 / 36
Prosecco Risotto with a basil cream, grilled king prawn and scallops
- Raviolis farcis au jarret de veau et sauce aux cèpes. 25 / 29
Ravioli filled with veal shank and porcini mushroom sauce

Les plats proposés aux clients dans cet établissement public sont préparés dans le respect des normes du logo "Fait maison" de GastroTicino, qui en contrôle l'application. Les exceptions peuvent concerner, entre autres, les glaces et les pâtes facilement reconnaissables par leur type ou leur nom (par exemple, paccheri ou spaghetti di Gragnano, etc.).

Dishes offered to customers of this public establishment are prepared in compliance with the standards of GastroTicino's "Homemade" logo, which oversees their implementation. Exceptions may concern, among other things, ice cream and pastas that are easily recognizable by type or name (e.g., paccheri or spaghetti di Gragnano, etc.).

Carni

- Steak de veau grillé avec médaillon de foie gras poêlé. Sauce au Porto et timbale moelleuse de pommes de terre. 52
Grilled veal steak with a seared foie gras medallion.
Port wine sauce and soft potato timbale.
- 200 gr. de cœur de filet de boeuf aux trois poivres **ou** grillé. Pommes de terre rissolées ou risotto. 54
200g beef tenderloin heart, with three-pepper sauce **or** grilled. Roasted potatoes or risotto
- Steak de veau „Cordon Bleu“. Risotto au safran ou pommes de terre rissolées. 48
Veal steak « Cordon Bleu». Saffron risotto or roasted potatoes
- Cochon de lait cuit lentement à basse température. Gratin de pommes de terre. 49
Slow-cooked suckling pig, gently cooked at low temperature. Potato gratin
- Côtelettes d'agneau en croûte de moutarde et romarin. Gratin de pommes de terre et légumes. 48
Lamb cutlets in a mustard and rosemary crust. Potato gratin and seasonal vegetables
- Tartare de boeuf légèrement épicé. Toast et beurre. 180 gr. 44
Slightly spicy beef tartare. Toast and butter

Provenance des viandes / meat provenance

Boeuf/beef : CH/IRL – veau/veal : CH – agneau/lamb: AUS/IRL - cochon de lait/suckling piglet: CH

Pesci

- Gambas géantes grillées à la sauce Piri Piri. Nouilles de riz. 48
Grilled king prawns with Piri Piri sauce. Rice noodles
- Filet de turbot sauvage. Crème de pommes de terre. Tomate séchée, olives et câpres. 49
Fillet of wild turbot. Potato cream. Sun-dried tomato, olives and capers

Come al grotto...



- Saltimbocca de poulet avec sauce au Marsala. Risotto au safran. 37
Chicken saltimbocca with Marsala sauce. Saffron risotto
- Ossobuco de veau à la gremolata. Risotto au safran ou polenta. 44
Veal ossobuco gremolata. Saffron risotto or polenta
- Cuisse de lapin rôtie désossée cuite à basse température, croûtons et bacon. Polenta. 39
Roasted rabbit leg, boneless and slow-cooked at low temperature, croutons and bacon. Polenta

Provenance des viandes / meat provenance

Poulet/chicken : CH/ITA - veau/veal : CH - lapin/rabbit : ITA - gambas/prawns: VN - turbot/turbot : ES