



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
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) - fr. 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Crevettes sauvages grillées, salade Catalogna, tomate séchée, amandes et fruit de la passion 36
Wild prawns with Catalogna salad, almonds, dried tomato and passion fruit
- Tartare de boeuf légèrement piquant, mousse de Parmigiano Reggiano. Toast et beurre. 120 gr. 26
Slightly spicy beef tartare, Grana flakes. Toast and butter
- Hors d'oeuvre végétarien avec artichauts et Feta, boules de légumes et tofu avec 26
lentilles, flan de asperges 
Vegetarian appetizer with artichokes and Feta, vegetable tofu balls with lentils, asparagus flan
- Tartare de thon rouge mariné aux agrumes. Avocado et scampis grillés. 35
Red tuna tartare marinated with citrus fruits. Avocado and grilled scampi
- Salad de mâche "Mimosa" avec oeufs durs, bacon and croûtons 17
Lamb's lettuce salad "Mimosa" with hard boiled eggs, bacon and croûtons
- Petite salade mêlée.  14
Small mixed salad
- Petite salade verte.  12
Small green lettuce salad

Minestre

- Crème de topinambur et poireaux. Fromage de chèvre grillé. 
Creamy topinambur leek soup. Grilled goat cheese

18

Primi piatti



- Tortelloni faits maison au séré et épinards, beurre et sauge. 
Home made tortelloni filled with ricotta and spinach, butter and sage
- Risotto Carnaroli au Prosecco. Aspèrges verts et mousse à la ricotta. 
Carnaroli Risotto with Prosecco. Green asparagus and ricotta mousse
- Ravioli fourrés au jarret de veau avec bolets.
Ravioli stuffed with veal shank, porcini mushrooms
- Nid de nouilles noires au charbon végétal, « guazzetto » aux fruits de mer.
Black chacoral noodle nest with a seafood « guazzetto »

24 / 28

25 / 29

25 / 29

29 / 35

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

- Entrecôte de veau grillée finement coupée, cœurs de artichauts et pignons de pin grillés. 49
Grilled veal entrecôte finely sliced, artichoke hearts, toasted pine nuts

- Cordon bleu de veau. Risotto au safran ou pommes rissolées. 48
Veal "cordon bleu" with saffron risotto or roast potatoes

- Pigeon désossé avec escalope de foie gras, jus au Porto rouge. Pommes de terre farcies. 51
Boneless pigeon with goose lever and red Porto jus. Stuffed potatoes

- 200 gr. de filet de boeuf à la sauce aux trois poivres **ou** grillé. Pommes rissolées ou risotto. 54
200g fillet of beef with three pepper sauce **or** grilled – roast potatoes or risotto

- Côtelettes d'agneau gratinées au romarin et moutarde. Jus de viande. Gratin dauphinois. 48
Lamb chops encrusted with rosemary. Potatoes au gratin and vegetables

- Tartare de boeuf légèrement piquant. Mousse au Parmigiano Reggiano. Toast et beurre 180 gr. 44
Slightly spicy beef tartare, toast and butter

Provenance des viandes / meat provenance

Boeuf/beef : ARG/IRL – veau/veal : NL – agneau/lamb: AUS/IRL

8.1% TVA inclus/VAT included

Pesci

- Filet de loup de mer asperges verts et sauce au curcuma 49
Filet of sea bass with green asparagus and tumeric sauce
- Crevettes géantes à la sauce Piri Piri. Nouilles de riz 48
Grilled king prawns with Piri Piri sauce. Rice noodles

Come al grotto...



- Saltimbocca de poulet avec sauce au Marsala. Risotto au safran. 37
Chicken Saltimbocca with Marsala sauce. Saffron risotto
- Osso buco de veau "gremolada" – Risotto au safran ou polenta 44
Veal shank "gremolada" – Saffron risotto or polenta
- Cuisse de lapin désossée cuite à basse température. – croûtons et bacon. Polenta. 39
Boneless rabbit leg cooked at a low temperature with croutons and bacon – Buckwheat polenta

Provenienza delle carni /pesci/ Fleisch-Fisch-Herkunft

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

8.1% TVA inclus/VAT included