



***Cher hôte,***

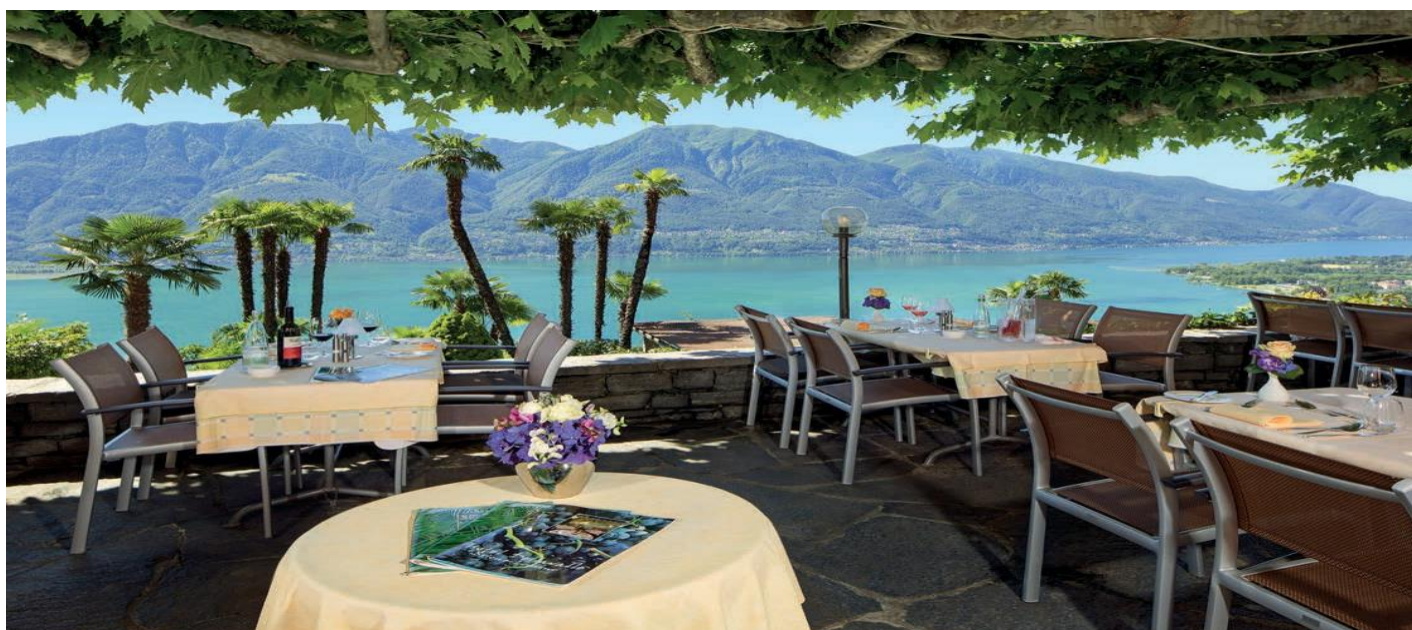
***Nous vous remercions de votre visite auprès du restaurant de l'hôtel. Si vous désirez un plat qui ne figure pas sur la carte, n'hésitez pas à consulter notre personnel de service. Certainement notre chef de cuisine, Massimo Crivelli, fera tout son possible pour combler vos vœux.***

***Buon Appetito !***

***Dear guest,***

***We thank you for your visit in our hotel restaurant. If you desire a dish which is not on our menu card, please do not hesitate to ask our service staff. Our master chef, Massimo Crivelli will do his best to satisfy your desire.***

***Buon Appetito!***



## Entrées froides – cold starters

### **Variété d'entrées**

#### **aux asperges vertes et blanches**

CHF 21.50

*Variety of starters with green and white asparagus*

\*\*\*

#### **Salade de seiche et barbe de capucin**

#### **Tomates cerises avec pistou à l'ail des ours**

CHF 22.50

*Octopus salad and italian agretti*

*Cherry tomatoes with wild garlic pesto*

\*\*\*

#### **Artichauts entière avec sauce vinaigrette**

CHF 14.50

*whole Artichokes sauce vinagre*

\*\*\*

#### **Terrine de foie de canard à l'Armagnac**

#### **confiture d'oignons rouges au Merlot**

CHF 24.50

*Duck foie gras with Armagnac*

*Marmelade of red onions in Merlot vine*

\*\*\*

#### **Salade trevise, endive belge**

#### **pignons rôtis et sauce Caesar**

CHF 14.50

*Treviso and endive salad Roasted pine nuts and Caesar sauce*

\*\*\*

#### **Salade de boulgour avec asperges et artichauts**

#### **tofu à l'huile d'olive et citron vert**

CHF 17.50

*Bulgur salad with asparagus and artichokes*

*Tofu olive oil and lime*

*vegan*

## Salades - salads

#### **Salade verte**

CHF 7.50

*Green salad*

\*\*\*

#### **Salade mêlée**

CHF 10.00

*Mixed salad*

\*\*\*

## Soupes - soups

#### **Crème d'asperges vertes de la Californie**

#### **grissino au fromage**

CHF 9.50

*Cream soup of green Californian asparagus*

*Cheese grissini*

\*\*\*

**Velouté de poireau et pomme de terre  
pistou à l'ail des ours et chips croustillants**

*Leek and potato cream*

*Pesto of wild garlic and crisp chips*

**CHF 9.50**

\*\*\*

**Double bouillon de boeuf Montecarlo**

*Double consommé of beef Montecarlo*

**CHF 10.50**

## Entrées chaudes – warm starters

### **Strozzapreti aux asperges vertes et blanches À la crème, pignons de pin torréfiés e ciboulette**

*Strozzapreti -pasta with asparagus, cream  
Roasted pine nuts and chive*

**CHF 19.50/26.50**

\*\*\*

### **«Orecchiette» pâtes à la mode des Pouilles avec brocolis raves**

#### **Anchois e chapelure de pain**

*“Orecchiette” pasta Apulian style  
with broccoli rabe, Anchovies and Breadcrumbs*

\*\*\*

**CHF 17.50/24.50**

### **Spaghetti à la barbe de capucin, ail des ours**

#### **Tomates cerises et pecorino sardo**

*Spaghetti, italian agretti, wild garlic,  
Cherry tomatoes and Sardinian goat cheese*

**CHF 18.50/25.50**

\*\*\*

### **Agnolotti farci avec ragoût de crabes**

#### **Sauce aux beurre d'homard**

*Agnolotti filled with crab meat Sauce with lobster butter*

**CHF 20.50/26.50**

\*\*\*

### **Risotto Carnaroli aux asperges**

#### **avec formagella del Ticino**

*Carnaroli Risotto with green and white asparagus  
Ticino formagella cheese*

**CHF 17.50/23.50**

## Plats de viande – meat dishes

### **Médallions de porc, sauce aux morilles**

#### **Gratin de pommes de terre**

#### **asperges vertes et blanches**

*Porc medallions, morel sauce*

*Gratinated potatoes, green and white asparagus*

**CHF 41.50**

\*\*\*

### **Cordon bleu de veau farci au fromage Formaggella**

#### **Pommes nouvelles au romarin**

#### **Barbe de capucin sauté et tomates cerises**

*Veal cordon bleu filled with Formaggella cheese*

*New potatoes with rosemary*

*Steamed italian agretti and cherry tomatoes*

**CHF 39.50**

\*\*\*

### **Filet de boeuf, «Rossini»**

**Gratin de pomme de terre, légumes de jour**

Beef steak "Rossini"

Gratinated potatoes, Vegetables of the day

**CHF 48.50**

\*\*\*

**Osso bucco de veau à la gremolata**

**Polenta sauté ou Risotto**

**Légumes du jour**

*Veal «Osso bucco» Gremolata style*

*Polenta or Risotto*

*Vegetables of the day*

**CHF 38.50**

## Plats de poisson – Fish dishes

**Medallions de Baudrois sauté au beurre**

**Sauce au safran Pommes vapeur**

**Asperges vertes et blanches**

**CHF 42.50**

*Medallions of monkfish Saffron sauce*

*Steamed potatoes Green and white asparagus*

\*\*\*

**Tranche de saumon de l'Alaska**

**Sauce au vin blanc et ail des ours**

**Timbale de riz sauvage Céleri en branche et carottes**

**CHF 41.50**

*Salmon tranche from Alaska sauce with win*

*Wild rice timbale Green celery and carrots*

\*\*\*

**Filets de perche à la sauge**

**Pommes vapeur Barbe de capucin et tomates cerises**

**CHF 40.50**

*Perch fillets on butter and sage*

*Steamed potatoes Steamed italian agretti and cherry tomatos*

\*\*\*

## Plats végétaliens et végétariens - Vegan and vegetarian dishes

**Falafel avec sauce Tahina e ciboulette ,**

**asperges vertes et blanches**

**CHF 32.50**

*Fafale with Tahina sauce and civet ,*

*Green and white asparagus*

\*\*\*

**Escalope de celerie pané sauce tomates piccante**

**Risotto au safran, barbe de capucin étuvée**

**CHF 25.50**

*Breaded celery schnitzel with piccante tomato sauce*

*Saffron risotto with steamed capuchin beard*

## Desserts - desserts

**Composition de dessert au fraises, Kirsch** CHF 10.50  
*Dessert Symphony with strawberries , Kirsch*

\*\*\*

**Panna cotta et cocktail à l'orange  
parfumé au Grand Marnier** CHF 10.50  
*Panna cotta, orange cocktail Perfumed with Grand Marnier*

\*\*\*

**Parfait glacé avec liqueur de noix** CHF 8.50  
*Iced parfait with walnuts*

\*\*\*

**Caffé gourmet, fantaisie de petits desserts et Espresso** CHF 10.50  
*Café gourmet, fantasy of small desserts and Espresso*

\*\*\*

**Carpaccio d'ananas et kiwi au Malibu  
avec leurs sorbets** CHF 10.50  
*Carpaccio of pineapple and kiwi with Malibu  
and their sherbets*

\*\*\*

**Fromages du Tessin avec chutney et fruits** CHF 13.50  
*Variety of cheese from Ticino with chutney and fruit*

\*\*\*

**Cantuccini avec vin doux «Vin Santo»** CHF 14.50  
*Cantuccini with sweet vine "vin Santo"*

**Provenance de la viande – Provenance of meat:**

**Boeuf/ Beef**

**Veau/Veal**

**Foie de canard/ Goose liver**

**Porc/ Porc**

**Uruguay**

**Suisse / Switzerland**

**Hongrie/ Hungary**

**Suisse/ Switzerland**

