

Chers hôtes,

C'est un plaisir de vous accueillir dans notre restaurant.

Il est possible que nous y apportions de légers changements selon les produits disponibles sur le marché.

Nous sommes fiers de vous servir les meilleurs produits provenant des quatre coins du monde.

Toute notre équipe vous souhaite Bon Appétit et une très bonne expérience culinaire !

Liebe Gäste,

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Bitten wir Sie um Verständnis für kleine Änderungen aufgrund der aktuellen Verfügbarkeit auf dem Markt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen die besten Produkte aus allen Teilen der Welt zu servieren.

Unser gesamtes Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und ein wundervolles gastronomisches Erlebnis!

Dear guests,

It is our pleasure to welcome you in our restaurant.

There might be slight changes due to the market availability.

We are proud to serve you the finest local products from all over the world.

From our entire team we wish you Bon Appétit and a happy gastronomic experience!








Gentili ospiti,

E un piacere darVi il Benvenuto nel nostro ristorante. I nostri piatti sono basati su prodotti locali e stagionali per questo che potrebbero esserci lievi modifiche a causa di disponibilità del mercato.








Siamo orgogliosi di servirvi i migliori prodotti da tutto il mondo.

Da tutto il nostro team Vi auguriamo Buon appetito ed una bella esperienza gastronomica !

Entrées Vorspeisen













- | | | |
|--|---|----------|
| | Millefeuille de foie gras, oignons rouges, pain brioché et glace aux fruits exotiques
<i>Gänsestopfleber-Millefeuille, rote Zwiebeln, Brioche und Eis mit exotischen Früchten</i> | CHF 45.- |
|  | Flan de pommes de terre aux cèpes et au fromage <i>scamorza</i> fumé,
cèpes poêlés et sauce au parmesan
<i>Kartoffelflan mit Steinpilzen und geräuchertem Scamorza-Käse, gebratene Steinpilze und Parmesansauce</i> | CHF 29.- |
|  | Salade chaude de quinoa avec tofu, tomates, oignons de printemps et courgettes frites
<i>Warmer Quinoa-Salat mit Tofu, Tomaten, Frühlingszwiebeln und gebratener Zucchini</i> | CHF 21.- |
|  | Salade mêlée aux légumes croquants, artichauts, pomme verte et mélange de fruits secs
<i>Gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Artischocken, grünem Apfel und Trockenfrüchtemischung</i> | CHF 25.- |
|  | Carpaccio de crevettes rouges avec gel de citron vert, baies, œufs de saumon et gruê de cacao
<i>Carpaccio aus roten Garnelen mit Limonengel, Beeren, Lachsrogen und Kakaobruch</i> | CHF 39.- |
|  | Tartare de bœuf revisité aux épices indiennes, pain de mie grillé
<i>Rindertartar neu interpretiert mit indischen Gewürzen, knuspriges Kastenbrot</i> | CHF 34.- |
|  | Carpaccio de veau, gel de citron, légumes croquants, flocons de fromage <i>Castelmagno</i> et perles de grenade
<i>Kalbfleisch-Carpaccio, Zitronengel, knackiges Gemüse, Castelmagno-Käseflocken und Granatapfelperlen</i> | CHF 33.- |
|  | Sashimi de saumon en saumure de framboise, avec crème de framboise
et salade de légumes croquants
<i>Lachs-Sashimi in Himbeer-Sole, mit Himbeercreme und knackigem Gemüsesalat</i> | CHF 35.- |

Soupes – Pâtes - Risotto Suppen – Pasta- Risotto














- | | | |
|--|---|----------|
| | Crevettes sésame poêlées à la crème de pois chiches, tranche de pain grillé à la sauce alioli
<i>Gebratene Sesamkrabben mit Kichererbsencreme, Scheibe knusprig gegrilltes Brot mit Alioli-Sauce</i> | CHF 21.- |
|  | Soupe de légumes avec croûtons de pain maison
<i>Gemüsesuppe mit hausgemachten Brotcroutons</i> | CHF 19.- |
|  | <i>Fettuccine</i> aux œufs frais maison avec gigot d'agneau confit et chanterelles
<i>Hausgemachte frische Eiernudel-Fettuccine mit konfiertem Lammkeule und Pfifferlingen</i> | CHF 39.- |
|  | Spaghetti avec tomates cerises poêlées, sauce aux dattes et coulis de basilic
<i>Spaghetti mit gebratenen Kirschtomaten, Dattelsauce und Basilikum-Coulis</i> | CHF 21.- |
|  | Risotto avec crème et cubes de potiron, fondue de gorgonzola et granulés de pistache
<i>Risotto mit Sahne und Kürbiswürfeln, Gorgonzola-Fondue und Pistaziengranulat</i> | CHF 29.- |
|  | <i>Fregola</i> sarde à l'émulsion d'oursins et tartare de langoustines
<i>Sardische Fregola mit Seeigel-Emulsion und Langusten-Tartar</i> | CHF 39.- |
|  | <i>Cappellacci</i> farci de pâté de coquelet et de cèpes, court-bouillon de pintade et truffe noire de Périgord
<i>Cappellacci, gefüllt mit Hünchen- und Steinpilzpastete, kurz gekochte Perlhuhnbrühe und schwarzer Perigord-Trüffel</i> | CHF 29.- |
|  | Pâtes aux œufs maison avec crème de fromage <i>Parmigiano reggiano</i> 30 mois
et 3 g de truffe noire du Périgord
<i>Hausgemachte Eiernudeln mit einer Käse-Creme aus 30 Monaten gereiften Parmigiano Reggiano und 3 g schwarzer Perigord-Trüffel</i> | CHF 49.- |

Starter

Antipasti


- Millefeuille of foie gras, red onion, brioche bread and exotic fruit ice cream
Millefoglie di foie gras, cipolla rossa, pan brioche e gelato ai frutti esotici CHF 45.-
-  Potato flan with porcini mushroom and smoked *scamorza* cheese, pan-fried porcini mushrooms and parmesan sauce
Flan di patate con porcini e scamorza affumicata, porcini padellati e salsa al parmigiano CHF 29.-
-  Warm quinoa salad with tofu, tomatoes, spring onions, and sautéed zucchini
Insalata tiepida di quinoa con tofu, pomodori, cipollotti e zucchine spadellate CHF 21.-
-   Mixed salad with crispy vegetables, artichokes, green apple and dried fruit mix
Insalata misticanza con verdure croccanti, carciofi, mela verde e melange di frutta secca CHF 25.-
-   Red shrimp carpaccio with lime jelly, berries, salmon roe and cocoa grue
Carpaccio di gamberi rossi con gel al lime, frutti di bosco, uova di salmone e grue di cacao CHF 39.-
-   Beef tartare revisited with Indian spices, crunchy soft bread
Tartare di manzo rivisitata alle spezie indiane, pane in cassetta roccante CHF 34.-
-   Veal carpaccio, lemon gel, crispy vegetables, *Castelmagno* cheese flakes and pomegranate pearls
Carpaccio di vitello, gel al limone, verdure croccanti, scaglie di Castelmagno e perle di melagrana CHF 33.-
-   Salmon sashimi in raspberry brine, with raspberry cream and crispy vegetable salad
Sashimi di salmone in salamoia di lamponi, con crema ai lamponi e insalatina di verdure croccanti CHF 35.-

Soup – Pasta – Risotto Zuppe – Paste – Risotti


-   Sesame seared shrimp with chickpea cream, slice of crispy grilled bread with alioli sauce
Gamberi scottati al sesamo con crema di ceci, crostone con salsa alioli CHF 21.-
-    Vegetable soup with homemade bread croutons
Vellutata di verdure con crostini di pane fatto in casa CHF 19.-
-  Homemade fresh egg pasta *fettuccine* with confit lamb leg and chanterelles
Fettuccine di pasta fresca all'uovo fatte in casa con coscia d'agnello confit e finferli CHF 39.-
-   Spaghetti with pan-fried cherry tomatoes, date sauce and basil coulis
Spaghetti con pomodorini datterini spadellati, salsa di datterini e coulis al basilico CHF 21.-
-   Risotto with cream and pumpkin cubes, sweet gorgonzola fondue and pistachio granules
Risotto con crema e cubetti di zucca, fonduta di gorgonzola dolce e granella di pistacchi CHF 29.-
-  Sardinian *fregola* with urchin emulsion and langoustine tartare
Fregola sarda con emulsione di ricci e tartare di scampi CHF 39.-
-  *Cappellacci* stuffed with cockerel and porcini mushroom pâté, guinea fowl short-boil and Périgord black truffle
Cappellacci ripieni di paté di galletto e porcini, consommé di faraona e tartufo nero di Perigord CHF 29.-
-  Homemade egg pasta noodles with cream of *Parmigiano Reggiano* 30 months and 3 gr of Périgord black truffle
Tagliolini di pasta all'uovo fatti in casa con crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e 3 gr di tartufo nero di Perigod CHF 49.-

Poissons Fisch




 Queues de homard cuites à la vapeur avec légumes poêlés et jus de homard
Gedämpfte Hummerschwänze mit gebratenem Gemüse und Hummerjus 140 gr CHF 59.-

Filet de saumon en croûte de pistaches, sauce au salsifis et salade frisée poêlée
Lachsfilet in Pistazienkruste, Schwarzwurzeln-Sauce und gebratener Krauskopfsalat 150 gr CHF 49.-

 Filet de bar avec purée de pommes de terre et légumes de saison
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison 180 gr CHF 37.-


Viandes Fleisch


 Suprême de pintade, légumes de saison et purée de pommes de terre
PerlhuhnSupreme, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree CHF 33.-

 Filet de chevreuil avec purée de pommes de terre et ballotine de chou de Savoie,
jus aux groseilles CHF 36.-
Hirschfilet mit Kartoffelpüree und Savoyerkohl-Ballotine, Jus mit roten Johannisbeeren


Filet de bœuf « Grand Cru » *alla Rossini*, foie gras, tranche de pain grillé,
truffe noire, sauce Madère, légumes et purée CHF 59.-
Rinderfilet « Grand Cru » *alla Rossini*, Gänsestopfleber, Scheibe knusprig gegrilltes Brot.
Schwarzer Trüffel, Madeira-Sauce, Gemüse und Püree

 Côte de bœuf irlandaise avec lasagnes de pommes de terre, gruyère et chanterelles
Irisches Rinderkotelett mit Kartoffellasagne, Gruyere und Pfifferlingen CHF 49.-

 Joue de sanglier cuite à basse température, sauce au vin rouge, scarole à l'étouffée
et purée de pommes de terre CHF 43.-
Wildschweinbacke bei niedriger Temperatur gekocht, mit Rotweinsauce, gedünstetem Eskariol
und Kartoffelpüree

 Caille marinée aux herbes, beurre salé et pommes de terre rôties
Mit Kräutern marinierte Wachtel, gesalzene Butter und Bratkartoffeln CHF 33.-





 Filet de bœuf en tranches, sauce sucrée au gorgonzola, jus de bœuf
et endive cuite à basse température CHF 49.-
Geschnittenes Rinderfilet mit süßer Gorgonzolasauce, Rinderjus
und bei niedriger Temperatur gekochte Endivie












 Poitrine de porc cuite à basse température avec pommes, prunes et abricots
Schweinebauch bei niedriger Temperatur gekocht mit Äpfeln, Pflaumen und Aprikosen CHF 59.-

Fish Pesci



-  Steamed lobster tails with pan-seared vegetables and lobster jus 140 gr CHF 59.-
Coda d'astice cotte a vapore con verdure spadellate e jus d'astice
- Salmon filet in pistachio crust with black salsify white sauce and pan-fried curly lettuce 150 gr CHF 49.-
Filetto di salmone in crosta di pistacchi con crema di scorzonero e indivia riccia saltata
-  Sea bass fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables 180 gr CHF 37.-
Filetto di branzino con purea di patate e verdure di stagione












Meat Carni

-  Guinea fowl supreme, seasonal vegetables and mashed potatoes 250 gr CHF 33.-
Suprema di faraona, verdure di stagione e purea di patate
-  Venison tenderloin with mashed potatoes and savoy cabbage ballotine, jus with red currants 160 gr CHF 37.-
Filetto di cervo con purea di patate e ballotine di verza, jus con ribes rossi
- Rossini-style "Grand Cru" beef tenderloin, foie gras, slice of grilled crispy bread, black truffle, Madeira sauce vegetables and puree 200 gr CHF 69.-
Filetto di manzo "Grand Cru" alla Rossini, foie gras, crostino di pane, tartufo nero, salsa madera verdure e purea
-  Irish beef ribeye with potato lasagnette, gruyere cheese and chanterelle spadellati 250 gr CHF 49.-
Ribeye di manzo Irlanda con lasagnetta di patate, gruviera e finferli spadellati
-  Wild boar cheek cooked at low temperature with red wine sauce, stewed escarole and mashed potatoes 300 gr CHF 47.-
Guancia di cinghiale stracotta con salsa al vino rosso, scarola stufata e purea di patate
-  Herb marinated quail, salted butter and roasted potatoes 250 gr CHF 33.-
Quaglia marinata alle erbe, burro salato e patate arrosto
-   Sliced beef tenderloin with sweet gorgonzola sauce with beef jus and endive cooked at low temperature 200 gr CHF 54.-
Tagliata di filetto di manzo con salsa al gorgonzola dolce con jus di manzo e indivia cotta a bassa temperatura
-   Pork belly cooked at low temperature with apples, plums and apricots 250 gr CHF 29.-
Pancia di maiale cotto a bassa temperatura con mele, prugne e albicocche

Dessert & Fromage Dessert & Käse

-  Mousse aux fruits exotiques, cœur de fruit de la passion, gelée de mangue et glace aux fruits exotiques
Mousse mit exotischen Früchten, Passionsfruchtherz, Mango-Gel und Eis mit exotischen Früchten CHF 19.-
-  Fondant au chocolat, crème glacée *fior di latte*
Schokoladenfondant, *Fior di Latte*-Eiscreme CHF 17.-
-  Tiramisu revisité savoyard maison, mousse de mascarpone, crumble et espuma au café
Tiramisu neu interpretiert hausgemachtes Savoyard, Mascarpone-Mousse, Streusel und Kaffee-Espuma CHF 17.-
-  Tartelette à la crème chantilly à l'Italienne et aux baies
Törtchen mit Sahne à l'italienne und Beeren CHF 18.-
-  Brownie aux noix de pécan et glace à la vanille
Pekannuss-Brownie mit Vanilleeis CHF 17.-
-  Baba à la crème fouettée et aux fruits frais
Baba mit Schlagsahne und frischem Obst CHF 19.-
-  Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre CHF 19.-
-  Mosaïque de fruits de saison et sorbet aux fruits
Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet CHF 19.-
-   Sélection de glaces (café, chocolat, noisette, vanille, *fior di latte*)
Auswahl an Eiscreme (Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille, *Fior di Latte*) CHF 4.-/boule
-    Sélection de sorbets (fraise, fruit rouge, cerise, poire, mangue, citron, multifruit)
Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, Birne, Mango, Zitrone, Multifrucht) CHF 4.-/boule

Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

-  Exotic fruit mousse with passion fruit heart, mango gel and exotic fruit ice cream CHF 19.-
Mousse ai frutti esotici con cuore di passion fruit, gel di mango e gelato ai frutti esotici
-  Chocolate fondant, *fior di latte* ice cream. CHF 17.-
Fondente al cioccolato, gelato al fior di latte
-  Tiramisu revisited “savoyard maison”, mascarpone mousse, crumble and coffee espuma CHF 17.-
Tiramisù rivisitato “savoiaro fatto in casa”, mousse di mascarpon, crumble e espuma di caffè
-  Tartlet with cream Italian whipped cream and berries CHF 18.-
Tartelletta con crema diplomatica e frutti di bosco
-  Pecan brownie with vanilla ice cream CHF 17.-
Brownie alle noci pecan con gelato alla vaniglia
-  Baba with whipped cream and fresh fruit CHF 19.-
Babà con panna montata e frutta fresca
-  Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam CHF 19.-
Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura
-  Mosaic of seasonal fruit and fruit sorbet CHF 19.-
Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta
-  Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, *fior di latte*) CHF 4.-/scoop
Selezione di gelati (caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia, fior di latte)
-  Selection of sorbets (strawberry, red fruit, cherry, pear, mango, lemon, multifruit) CHF 4.-/scoop
Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, ciliegia, pera, mango, limone, multifruit)
-  sans lactose

Provenance des produits

Veau :	Suisse	Agneau :	Nouvelle Zélande
Filet de bœuf :	Argentine / Suisse	Saumon :	Ecosse
Bœuf :	Suisse	Pintade :	France
Coquelet :	Italie	Lotte:	Italie
Truffe :	Italie	Dorade:	Italie
Saint Jacques :	Océan pacifique	Rouget:	Océan Pacifique
Chevreuril :	Suisse	Lapin:	France

Herkunft von Produkten

Kalbfleisch:	Schweiz	Lamm:	Neuseeland
Rinderfilet:	Argentin / Schweiz	Lachs:	Schottland
Rind:	Schweiz	Perlhuhn:	Frankreich
Herzmuschel:	Italien	Seeteufel:	Italien
Trüffel:	Italien	Meerbrasse:	Italien
Jakobsmuschel:	Pazifischer Ozean	Rot Barbe:	Pazifischer Ozean
Reh:	Schweiz	Kaninchen:	Frankreich

Origin of products:

Veal:	Switzerland	Lamb:	New Zealand
Beef fillet:	Argentina / Switzerland	Salmon:	Scotland
Beef:	Switzerland	Gunea Fowl:	France
Cockerel:	Italy	Monkfish:	Italy
Truffle:	Italy	Sea bream:	Italy
Scallops:	Pacific Ocean	Red mullet:	Pacific Ocean
Venison:	Switzerland	Rabbit:	France

Origine dei prodotti:

Vitello:	Svizzera	Agnello :	Nuova Zelanda
Filetto di manzo :	Argentina/Svizzera	Salmone :	Scozia
Manzo:	Svizzera	Faraona:	Francia
Galletto:	Italia	Coda di rosopo:	Italia
Tartufo:	Italia	Orata:	Italia
Capesante:	Oceano Pacifico	Triglia:	Italia
Cervo :	Svizzera	Coniglio:	Francia



*Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich
Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano*



*Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich
Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine*



*Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose
Lactose free product / Prodotto senza lattosio*