

*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

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













## Soupes – Pâtes - Risotto Suppen – Pasta- Risotto

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














**Truffe noire du Périgord / Perigord schwarzer Trüffel**

1gr. Chf 5.-

## Starter Antipasti

-  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.-
-  Potato flan with porcini mushroom and smoked *Scamorza* cheese, pan-fried mushrooms and parmesan sauce  
*Flan di patate con porcini e scamorza affumicata, funghi spadellati e salsa al parmigiano* CHF 29.-
-   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.-
-   Beef tartare revisited with Indian spices, crunchy soft bread  
*Tartare di manzo rivisitata alle spezie indiane, pane in cassetta croccante* CHF 34.-
-   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.-
-   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.-
- Foie gras Millefeuille, red onion, brioche bread and exotic fruit ice cream  
*Millefoglie di foie gras, cipolla rossa, pan brioche e gelato ai frutti esotici* CHF 45.-


## Soup – Pasta – Risotto Zuppe – Paste – Risotti

-    Vegetable soup with homemade bread croutons  
*Vellutata di verdure con crostini di pane fatto in casa* CHF 19.-
-   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.-
-   *Tonnarelli* (homemade spaghetti) with pan-fried cherry tomatoes, date sauce and basil coulis  
*Tonnarelli 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.-
-  *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 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.-
-  Sardinian *fregola* with urchin emulsion and langoustine tartare  
*Fregola sarda con emulsione di ricci e tartare di scampi* CHF 39.-
-  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.-

**Perigord black truffle / Tartufo nero pregiato di Perigord**

1gr. CHF 5.-

## Poissons Fisch

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

Filet de saumon en croûte de pistaches, sauce au salsifis et escarole frisée sautée  
Lachsilet in Pistazienkruste, Schwarzwurzeln-Sauce und gebratener Krauskopf Salat 150 gr CHF 49.-


  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.-


## Viandes Fleisch

  Poitrine de porc cuite à basse température avec pommes, prunes et abricots  
Schweinebauch bei niedriger Temperatur gekocht mit Äpfeln, Pflaumen und Aprikosen 250 gr CHF 29.-



 Caille marinée aux herbes, beurre salé et pommes de terre rôties  
Mit Kräutern marinierte Wachtel, gesalzene Butter und Bratkartoffeln 250 gr CHF 33.-

 Suprême de pintade, légumes de saison et purée de pommes de terre  
PerlhuhnSupreme, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree 250 gr CHF 35.-

 Filet de cerf avec purée de pommes de terre et ballotine de chou de Savoie,  
jus aux groseilles 160 gr CHF 37.-  
Hirschilet mit Kartoffelpüree und Savoyer Kohl-Ballotine, Jus mit roten Johannisbeeren

 Joue de sanglier cuite à basse température, sauce au vin rouge, scarole à l'étouffée  
et purée de pommes de terre 300 gr CHF 47.-  
Wildschweinbacke bei niedriger Temperatur gekocht, mit Rotweinsauce, gedünstetem Eskariol  
und Kartoffelpüree




 Entrecôte Parisienne de boeuf avec chanterelles, lasagnes de pommes de terre et gruyère  
Ribeye-Steak vom Rind mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffellasagne und Greyerzer Käse 250 gr CHF 49.-

  Tagliata de filet de bœuf à la sauce douce au gorgonzola, jus de bœuf  
et endives cuites à basse température 200 gr CHF 54.-  
Rinderilet mit süßer Gorgonzolasauce mit Rinderjus und Endivie,  
bei niedriger Temperatur gegart










Filet de bœuf « Grand Cru » *alla Rossini*, foie gras, tranche de pain grillé,  
truffe noire, sauce Madère, légumes et purée 200 gr CHF 69.-  
Rinderilet « Grand Cru » *alla Rossini*, Gänsestopfleber, Scheibe knusprig gegrilltes Brot.  
Schwarzer Trüffel, Madeira-Sauce, Gemüse und Püree

**Perigord black truffle / Tartufo nero pregiato di Perigord** 1gr. CHF 5.-

## Fish Pesci

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











## Meat Carni

-   Pork belly cooked at low temperature with apples, plums and apricots  
Pancia di maiale cotto a bassa temperatura con mele, prugne e albicocche 250 gr CHF 29.-
-  Herb marinated quail, salted butter and roasted potatoes  
Quaglia marinata alle erbe, burro salato e patate arrosto 250 gr CHF 33.-
-  Guinea fowl supreme, seasonal vegetables and mashed potatoes  
Suprema di faraona, verdure di stagione e purea di patate 250 gr CHF 35.-
-  Venison fillet with mashed potatoes and savoy cabbage ballotine, jus with red currants  
Filetto di cervo con purea di patate e ballotine di verza, jus con ribes rossi 160 gr CHF 37.-
-  Wild boar cheek cooked at low temperature with red wine sauce, stewed escarole and mashed potatoes  
Guancia di cinghiale stracotta con salsa al vino rosso, scarola stufata e purea di patate 300 gr CHF 47.-
-  Beef ribeye with pan-fried chanterelle mushrooms, potato lasagne and Gruyère cheese  
Ribeye di manzo con funghi finferli spadellati e lasagnetta di patate e groviera 250 gr CHF 49.-
-   Tagliata of beef fillet with sweet gorgonzola sauce, beef jus and endive cooked at low temperature  
Tagliata di filetto di manzo con salsa al gorgonzola dolce con jus di manzo e indivia cotta a bassa temperatura 200 gr CHF 54.-
- Rossini-style "Grand Cru" beef fillet, foie gras, slice of grilled crispy bread, black truffle, Madeira sauce, vegetables and puree  
Filetto di manzo "Grand Cru" alla Rossini, foie gras, crostino di pane, tartufo nero, salsa maderana, verdure e purea 200 gr CHF 69.-

**Perigord black truffle / Tartufo nero pregiato di Perigord**

1gr. CHF 5.-

## Dessert & Fromage Dessert & Käse

-  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.-
-  Brownie aux noix de pécan et glace à la vanille  
Pekannuss-Brownie mit Vanilleeis CHF 17.-
-  Tartelette à la crème chantilly à l'Italienne et aux baies  
Törtchen mit Sahne à l'italienne und Beeren CHF 18.-
-  Mousse aux fruits exotiques, cœur de fruit de la passion, gelée de mangue  
et glace aux fruits exotiques CHF 19.-  
Mousse mit exotischen Früchten, Passionsfruchtherz, Mango-Gel  
Und exotisches Fruchteis
-  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 CHF 19.-  
Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet
-  Sélection de glaces (café, chocolat, noisette, vanille, *fior di latte*) avec gaufrettes et chantilly CHF 4.-/boule  
Auswahl an Eiscreme (Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille, *Fior di Latte*)  
mit Waffeln und Schlagsahne
-  Sélection de sorbets (fraise, fruit rouge, cerise, fruits exotiques, mangue, citron, multifruit) CHF 4.-/boule  
avec gaufrettes  
Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, exotische Früchte, Mango, Zitrone,  
Multifruucht) mit Waffeln

## Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

- |  |  |               |
|--|--|---------------|
|    | Chocolate fondant, <i>fior di latte</i> ice cream.<br>Fondente al cioccolato, gelato al fior di latte  | CHF 17.-      |
|    | Tiramisu revisited “savoyard maison”, mascarpone mousse, crumble and coffee espuma<br>Tiramisù rivisitato “savoiaro fatto in casa”, mousse di mascarpon, crumble e espuma di caffè   | CHF17.-       |
|    | Pecan brownie with vanilla ice cream<br>Brownie alle noci pecan con gelato alla vaniglia   | CHF17.-       |
|    | Tartlet with cream Italian whipped cream and berries<br>Tartelletta con crema diplomatica e frutti di bosco  | CHF 18.-      |
|    | Exotic fruit mousse with passion fruit heart, mango gel and exotic fruit ice cream<br>Mousse ai frutti esotici con cuore di passion fruit, gel di mango e gelato ai frutti esotici   | CHF 19.-      |
|  | Baba with whipped cream and fresh fruit<br>Babà con panna montata e frutta fresca  | CHF 19.-      |
|  | Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam<br>Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura   | CHF 19.-      |
|  | Mosaic of seasonal fruit and fruit sorbet<br>Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta   | CHF 19.-      |
|  | Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, <i>fior di latte</i> )<br>with wafers and whipped cream<br>Selezione di gelati (caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia, fior di latte) con waffer e panna          | CHF 4.-/scoop |
|  | Selection of sorbets (strawberry, red fruit, cherry, exotic fruits, mango, lemon, multifruit)<br>with wafers<br>Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, ciliegia, frutti esotici, mango, limone, multifruit)<br>con waffer | CHF 4.-/scoop |

## 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:	Argentina / Schweiz	Lachs:	Schottland
Rind:	Schweiz	Perlhuhn:	Frankeisch
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 rospo:	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*