

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 verte aux légumes croquants et vinaigrette française
Grüner Salat mit knackigem Gemüse und French-Dressing CHF 13.-
-   Salade de tomates, feta grecque, olives noires,
concombres et oignon rouge CHF 17.-
Salat aus Tomaten, griechischem Schafskäse, schwarzen Oliven
und Gurken und roten Zwiebeln
-   « Parmigiana » d'aubergine avec pain à l'ail grillé CHF 19.-
Auberginen-Parmigiana mit geröstetem Knoblauchbrot
-  Carpaccio de veau, copeaux de parmesan, salade de saison,
pain carasau et vinaigrette française CHF 33.-
Kalbscarpaccio, Parmesanflocken, Saisonsalat, Carasau-Brot und French-Dressing
- Tartare de filet de boeuf revisité aux épices indiennes avec pain de mie maison CHF 35.-
Tatar mit Rinderfilet neu interpretiert mit indischen Gewürzen und hausgemachtem Sandwichbrot
- Saint-Jacques poêlés à la sauce teriyaki avec couscous aux légumes CHF 37.-
Gebratene Jakobsmuscheln in Teriyaki-Sauce mit Couscous mit Gemüse
- Carpaccio de crevettes rouges au gel de citron vert, baies, œufs de saumon et grue au cacao CHF 39.-
Carpaccio von roten Garnelen mit Limettengel, Beeren, Lachsrogen und Kakaogrue
- Bresaola de thon au sésame avec légumes croquants, groseilles et sauce ponzu CHF 39.-
Sesam-Thunfisch-Bresaola mit knackigem Gemüse, Johannisbeeren und Ponzu-Sauce











Soupes – Pâtes - Risotto Suppen – Pasta- Risotto

-   Crème de carotte, yaourt, gingembre et citron vert CHF 16.-
Karottencreme, mit Joghurt, Ingwer und Limette
-    Soupe de légumes avec croûtons maison CHF 19.-
Gemüsesuppe mit hausgemachten Croutons
-   Strozzapreti avec tomates datterini sautées, et coulis de basilic CHF 19.-
Strozzapreti mit sautierten Datterini-Tomaten, und Basilikum-Coulis
-  Risotto à la crème d'artichaut, « guanciaie » et tranches d'artichaut frites CHF 29.-
Risotto mit Artischockencreme, Speck und gebratenen Artischockenscheiben
-  Raviolis maison farcis au cacio e pepe, crème de courgettes et sauce au parmesan CHF 29.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Cacio e Pepe, Zucchini-creme und Parmesansauce
- Fettuccina au ragoût de canard et crème d'aubergine CHF 39.-
Fettuccina mit Entenragout und Auberginencreme
-  Spaghetti carré de pâtes fraîches avec queue de homard et tomates datterini CHF 49.-
Quadratische Spaghetti aus frischen Nudeln mit Hummerschwanz und Datterini-Tomaten
- Paccheri aux crevettes rouges, crème de tomates cerises et stracciatella de burrata CHF 49.-
Paccheri mit roten Garnelen, Cherry-Tomaten-Creme und Burrata Stracciatella




Starter Antipasti

  	Green salad with crunchy vegetables and French dressing Insalata verde con verdure croccanti e dressing alla francese	CHF 13.-
 	Salad of tomatoes, Greek feta cheese, black olives and cucumbers and red onion Insalata di pomodori ramati, feta greca, olive nere, cetrioli e cipolla rossa	CHF 17.-
 	Aubergine parmigiana with toasted garlic bread Tegamino di parmigiana di melanzane con crostone di pane all'aglio	CHF 19.-
	Veal carpaccio, parmesan flakes, seasonal salad, carasau bread and French dressing Carpaccio di vitello, scaglie di parmigiano, insalatina di stagione, pane carasau e dressing alla francese	CHF 33.-
	Tartare with beef fillet revisited with Indian spices with homemade sandwich bread Tartare con filetto di manzo rivisitata alle spezie indiane con pane in cassetta fatto in casa	CHF 35.-
	Seared scallops in teriyaki sauce with couscous with vegetables Capesante scottate in salsa teryaki con cous cous alle verdure	CHF 37.-
	Red prawn carpaccio with lime gel, berries, salmon caviar and cocoa grue Carpaccio di gamberi rossi con gel al lime, frutti di bosco, uova di salmone e grue di cacao	CHF 39.-
	Sesame tuna bresaola with crunchy vegetables, currants and ponzu sauce Bresaola di tonno al sesamo con verdure croccanti, ribes e salsa ponzu	CHF 39.-

Soup – Pasta – Risotto Zuppe – Paste – Risotti

 	Cream of carrot, with yogurt, ginger and lime Crema di carote, con yogurt, zenzero e lime	CHF 16.-
  	Vegetable soup with homemade croutons Vellutata di verdure con crostini di pane fatto in casa	CHF 19.-
 	Strozzapreti with sautéed datterini tomatoes and basil coulis Strozzapreti con pomodorini datterini spadellati e coulis di basilico	CHF 19.-
	Risotto with artichoke cream, bacon and fried artichoke slices Risotto con crema di carciofi, guanciaie e lamelle di carciofi fritte	CHF 29.-
	Homemade ravioli stuffed with cacio e pepe, zucchini cream and parmesan sauce ravioli fatti in casa ripieni di cacio e pepe, crema di zucchine e salsa al parmigiano	CHF 29.-
	Fettuccina duck ragu and aubergine cream Fettuccina al ragu di anatra e crema di melanzane	CHF 39.-
	Square spaghetti of fresh pasta with lobster tail and tomatoes cerise Spaghetto quadrato di pasta fresca con coda di astice e pomodorini	CHF 49.-
	Paccheri with red prawns, datterini cherry tomatoes cream and burrata stracciatella Paccheri con gamberi rossi, crema di pomodorini datterini e stracciatella di burrata	CHF 49.-




Poissons Fisch

-  Filet de bar avec purée de pommes de terre et légumes de saison 180 gr CHF 37.-
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison
-  Filet d'omble chevalier aux pois gourmands, haricots verts et crème de petits pois 180 gr CHF 49.-
Alpensablingsfilet mit Kaiserschoten, grünen Bohnen und Erbsencreme
-  Turbot à la méditerranéenne avec purée de pommes de terre et légumes 1000 gr CHF 120.-
Servi seulement le soir et pour 2 personnes
Mediterraner Steinbutt mit Kartoffelstock und Gemüse
Wird nur abends und für 2 Personen serviert

Viandes Fleisch

-  Suprême de volaille fermière à la purée de pommes de terre et poivrons marinés 250 gr CHF 27.-
Freilandhuhn Supreme mit Kartoffelpüree und mariniertes Paprika
-  « Porchetta » de porc avec pommes de terre rôties 200 gr CHF 29.-
Schweinefleisch-Porchetta mit Bratkartoffeln
-  Filet de lapin enrobé de lard de Colonnata, purée de pommes de terre et légumes de saison 200 gr CHF 41.-
Colonnata-Schmalz gewickeltes Kaninchenfilet, Kartoffelpüree und Saisongemüse
- Couronne d'agneau avec rosti de pommes de terre et champignons sautés 200 gr CHF 43.-
Lammkrone mit Kartoffelrösti und sautierten Champignons
- Filet de cerf à la daube d'oignon à l'orange, crumble de bacon et réduction de vin rouge 200 gr CHF 45.-
Hirschfilet mit Orangen-Zwiebel-Eintopf, Bacon Crumble und Rotweinreduktion
- Tagliata de filet de bœuf avec sauté d'artichauts et purée de pommes de terre 200 gr CHF 54.-
Rinderfilet Tagliata mit sautierten Artischocken und Kartoffelpüree
- Filet de boeuf "Black Angus" façon Rossini, foie gras, croûtons, truffe noire, sauce madère, légumes et purée de pommes de terre 180 gr CHF 69.-
Rinderfilet "Black Angus" Rossini Art, Gänseleber, Croutons, schwarzer Trüffel, Madeira-Sauce, Gemüse und Kartoffelpüree
- Château briand purée et légumes de saison sauce hollandaise 500 gr CHF 120.-
Servi seulement le soir et pour 2 personnes
Château Briand Saisongemüse Kartoffelpüree Sauce Hollandaise
Wird nur abends und für 2 Personen serviert

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.-
-  Alpine char fillet with snow peas, green beans and cream of peas
Filetto di salmerino alpino con taccole fagiolini e crema di piselli 180 gr CHF 49.-
-  Turbot Mediterranean style with puree potatoes and vegetables
Served only in the evening and for 2 people
Rombo chiodato alla mediterranea con purè di patate e verdure
Servito solo la sera e per 2 persone 1000 gr CHF 120.-

Meat Carni

-  Chicken supreme with puree potatoes and marinated peppers
Suprema di pollo ruspante con purea di patate e peperoni marinati 250 gr CHF 27.-
-  "Porchetta" with roasted potatoes
"Porchetta" di maiale con patate arrosto 200 gr CHF 29.-
-  Rabbit fillet wrapped in Colonnata lard,
puree potatoes and seasonal vegetables
Filetto di coniglio bardato nel lardo di colonnata, purea di patate e verdure di stagione 200 gr CHF 41.-
- Lamb crown with potato rösti and sautéed mushrooms
Corona di agnello con rösti di patate e funghi trifolati 200 gr CHF 43.-
- Deer fillet braised onion, scented white orange
bacon crumble and red wine reduction
Di filetto di cervo con stracotto di cipolla all'arancia,
crumble di pancetta e riduzione di vino rosso 200 gr CHF 45.-
- Tagliata of beef tenderloin with sautéed artichokes and mashed potatoes
tagliata di filetto di manzo con carciofi spadellati e purea di patate 200 gr CHF 54.-
- Fillet of beef "Black Angus" Rossini style, foie gras, croutons,
black truffle, madeira sauce, vegetables and mashed potatoes
Filetto di manzo "Black Angus" alla Rossini, foie gras, crostino di pane,
tartufo nero, salsa maderata, verdure e purea di patate 180 gr CHF 69.-
- Château briand seasonal vegetables mashed potatoes hollandaise sauce
Served only in the evening and for 2 people
Château briand verdure di stagione purea di patate salsa olandese
Servito solo la sera e per 2 persone 500 gr CHF 120.-

Dessert & Fromage Dessert & Käse

Brownie aux noix de pécan et glace à la vanille CHF 14.-
Pekannuss-Brownie mit Vanilleeis

Fondant au chocolat, crème glacée *fior di latte* CHF 17.-
Schokoladenfondant, *Fior di Latte*-Eiscreme

Tiramisu revisité savoyard maison, mousse de mascarpone, crumble et espuma au café CHF 17.-
Tiramisu neu interpretiert hausgemachtes Savoyard, Mascarpone-Mousse,
Streusel und Kaffee-Espuma

Tartelette à la crème chantilly à l'Italienne et fraises CHF 18.-
Törtchen mit Sahne à l'italienne und Erdbeeren

Mousse aux fruits exotiques, cœur de fruit de la passion, gelée de mangue CHF 19.-
et glace aux fruits exotiques
Mousse mit exotischen Früchten, Passionsfruchtherz, Mango-Gel
Und exotisches Fruchteis



Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture CHF 19.-
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre



Mosaïque de fruits de saison et sorbet aux fruits CHF 17.-
Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet



Sélection de glaces (café, chocolat, noisette, vanille, *fior di latte*) avec CHF 4.-/boule
gaufrettes et chantilly
Auswahl an Eiscreme (Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille, *Fior di Latte*)
mit Waffeln und Schlagsahne



Sélection de sorbets (fraise, fruit rouge, cerise, fruits exotiques, mangue, CHF 4.-/boule
citron, multifruit) avec gaufrettes
Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, exotische Früchte, Mango, Zitrone,
Multifrukt) mit Waffeln

Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

Pecan brownie with vanilla ice cream CHF14.-
Brownie alle noci pecan con gelato alla vaniglia

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 CHF17.-
Tiramisù rivisitato “savoiaro fatto in casa”, mousse di mascarpon, crumble e espuma di caffè



Tartlet with cream Italian chantilly cream and strawberries CHF 18.-
Tartelletta con crema diplomatica e fragole

Mango parfait, mango gel and exotic fruit ice cream CHF 19.-
Semifreddo al mango ,gel di mango e gelato ai frutti esotici

  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 17.-
Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta

  Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, *fior di latte*) CHF 4.-/scoop
with wafers and whipped cream
Selezione di gelati (caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia, fior di latte) con waffer e panna

  Selection of sorbets (strawberry, red fruit, cherry, exotic fruits, mango, lemon, multifruit) CHF 4.-/scoop
with wafers
Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, ciliegia, frutti esotici, mango, limone, multifruit)
con waffer

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