

## *Chers hôtes,*

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

Dans notre restaurant, vous pourrez déguster des plats préparés avec des ingrédients sélectionnés de haute qualité et du monde entier.

Laissez-vous surprendre par les plats cuisinés par notre Chef "Andrea Esposito", savamment suggéré par notre Maitre "Fausto Milanesi".

Ce sera un voyage entre tradition, innovation et saveurs authentiques.

Nous n'avons plus qu'à vous souhaiter un bon séjour et... Bon appétit !

## *Liebe Gäste,*

Herzlich willkommen im Restaurant La Malvoisie.

In unserem Restaurant können Sie Gerichte aus ausgewählten, hochwertigen Zutaten genießen und aus der ganzen Welt.

Lassen Sie sich von den Gerichten unserer Köchin „Andrea Esposito“ überraschen. fachmännisch empfohlen von unserem Maitre „Fausto Milanesi“.

Es wird eine Reise zwischen Tradition, Innovation und authentischen Aromen sein.

Wir wünschen Ihnen nur einen schönen Aufenthalt und ... Guten Appetit!

## *Dear guests,*

A warm welcome to La Malvoisie Restaurant.

In our restaurant you can enjoy dishes made with selected high quality ingredients and from all over the world.

Let yourself be amazed by the dishes cooked by our Chef "Andrea Esposito", expertly suggested by our Maitre "Fausto Milanesi".

It will be a journey between tradition, innovation and authentic flavours.

We just have to wish you a good stay and... Enjoy your meal!

## *Gentili ospiti,*

Un lieto benvenuto al Ristorante La Malvoisie.

Nel nostro ristorante potrete gustare dei piatti, realizzati con ingredienti selezionati di alta qualità e provenienti da tutto il mondo.

Lasciatevi stupire dalle pietanze cucinate dal nostro Chef "Andrea Esposito", sapientemente suggerite dal nostro Maitre "Fausto Milanesi".



Sarà un percorso fra tradizione, innovazione e sapori autentici.


Non ci resta che augurarVi una buona permanenza e... Buon appetito!

## Entrées /Vorspeisen

« Bruschetta liquida » avec coquilles Saint-Jacques poêlées, crumble de parmesan et basilic CHF 37.-  
«Bruschetta liquida» mit gebratenen Jakobsmuscheln, Parmesanstreuseln und Basilikum


   Bresaola de thon au sésame avec légumes, groseilles et sauce ponzu CHF 39.-  
Sesam-Thunfischbresaola mit knusprigem Gemüse, Johannisbeeren und Ponzu-Sauce



  Tartare de saumon avec fruit de la passion, sauce à la mangue et céleri croustillant CHF 32.-  
Tatar vom Lachs mit Passionsfrucht, Mango Sauce und knusprigem Sellerie


 Gratin d'aubergines à la parmigiana avec des croûtons de pain faits maison à l'ail CHF 21.-  
Auberginen-Parmigiana mit hausgemachten Knoblauchcroutons

Tartare de filet de bœuf revisité aux épices orientales,  
pain de mie, sauce burrata et œuf poché CHF 35.-  
Tatar vom Rinderfilet mit orientalischen Gewürzen neu interpretiert,  
Panbrioche, Burrata-Sauce und pochiertem Ei

  Carpaccio de bœuf mariné, légumes catalans et glace au gazpacho CHF 34.-  
Marinierte Rind-Carpaccio, katalanisches Gemüse und Gazpacho-Eis

 Salade de tomates, feta grecque, olives noires, concombre, oignon rouge et croûtons. CHF 17.-  
Salat aus Tomaten, griechischem Feta, schwarzen Oliven, Gurken, roten Zwiebeln und Croutons


  Salade verte avec des crudités croquantes, CHF 15.-  
copeaux de parmesan et croûtons de pain maison  
Grüner Salat mit knackiger Rohkost,  
Parmesanspänen und hausgemachten Brotcroutons

 Terrine d'orge avec légumes croustillants et tofu poêlé et mariné CHF 19.-  
Gerstenterrine mit knusprigem Gemüse und gebratenem und mariniertem Tofu

## Pâtes - Risotto


Risotto (Aquerello) avec carpaccio de crevettes rouges et son jus CHF 59.-  
Risotto (Aquerello) mit rotem Garnelen-Carpaccio und dessen Jus


Tonnarelli, pâtes fraîches maison, au homard et aux tomates cerises « datterino » CHF 49.-  
Tonnarelli Hausgemachte frische Pasta mit Hummer und „Datterino“-Kirschtomaten

 Raviolis maison farcis au cacio e pepe, CHF 29.-  
avec crème de courgette et fondue de fromage de brebis  
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Cacio e Pepe,  
mit Zucchini-creme und Pecorino-Fondue

Gnocchi de pommes de terre au ragoût de canard et à la crème d'aubergine frite CHF 35.-  
Kartoffel-Gnocchi mit Entenragout und gebratener Auberginencreme

 Fettuccine aux champignons sauvages et à la truffe noire d'été CHF 39.-  
Fettuccine mit Waldpilzen und schwarzem Sommertrüffel

  Spaghetti aux tomates cerises, sa sauce à la crème et au basilic CHF 21.-  
Spaghetti mit Kirschtomaten, Sahne und Basilikumsauce

  Soupe de légumes avec croûtons à l'ail CHF 19.-  
Gemüsesuppe mit Knoblauchcroutons

  Crème de carottes au yaourt, gingembre et citron vert CHF 18.-  
Karottencreme mit Joghurt, Ingwer und Limette

## Starter / Antipasti




-    Liquid bruschetta with seared scallops, parmesan basil crumble  
Bruschetta liquida con capesante scottate crumble al parmigiano e basilico CHF 37.-
-    Sesame tuna bresaola with crispy vegetables currants and ponzu sauce  
Bresaola di tonno al sesamo con verdure croccanti,ribes e salsa ponzu CHF 39.-
-    Salmon tartare with passion fruit, mango sauce and crispy celery  
Tartare di salmone con passion fruit, salsa al mango e sedano croccante CHF 32.-
-  Aubergine parmigiana pan with homemade bread croutons  
Tegamino di parmigiana di melanzane con crostini di pane fatto in casa CHF 21.-
- Beef fillet tartare revisited with oriental spices,  
toast bread, burrata sauce and poached egg  
Tartare con filetto di manzo rivisitata alle spezie orientali,  
pane in cassetta, salsa di burrata e uovo in camicia CHF 35.-
-    Carpaccio of salt-cured meat, Catalan vegetables and Gazpacho ice cream  
Carpaccio di carne salmistrata, verdure alla catalana e gelato al Gazpacho CHF 34.-
-  Salad of red tomatoes, Greek feta, black olives, cucumbers red onion and croutons  
Insalata di pomodori ramati, feta greca,olive nere, cetrioli, cipolla rossa e crostini CHF 17.-
-    Green salad with crunchy raw vegetables,  
parmesan slivers and homemade bread croutons  
Insalata verde con verdure crude croccanti,  
scaglie di parmigiano e crostini di pane fatto in casa CHF 18.-
-  Barley terrine with pan-fried vegetables,  
crispy vegetables and seared and marinated tofu  
Terrina di orzo con verdure spadellate, verdure croccanti e tofu scottato e marinato CHF 19.-

## Pasta & Risotti

- Risotto (Aquerello) with red prawn carpaccio and its jus  
Risotto (Aquerello) con carpaccio di gamberi rossi e il suo jus CHF 59.-
- Tonnarelli of fresh homemade pasta with lobster and Datterini tomatoes  
Tonnarelli di pasta fresca fatta in casa con astice e datterini CHF 49.-
-    Homemade ravioli stuffed with “cacio e pepe”, with courgette cream and pecorino fondue  
Ravioli fatti in casa ripieni di cacio e pepe , con crema di zucchine e fonduta di pecorino CHF 29.-
-    Gnocchi with duck ragout and fried aubergine cream  
Gnocchi al ragu d'anatra e crema di melanzane fritte CHF 35.-
-  Fettuccine with wild mushrooms and black summer truffle  
Fettuccine ai funghi di sottobosco e tartufo nero estivo CHF 39.-
-    Spaghetti with cherry tomatoes, its cream and basil sauce  
Spaghetti con pomodorini datterini, la sua crema e salsa al basilico CHF 21.-
-    Vegetable soup with garlic croutons  
Vellutata di verdure con crostini all'aglio CHF 19.-
-    Cream of carrot with yoghurt, ginger and lime  
Crema di carote ,con yogurt, zenzero e lime CHF 18.-








## Poissons

### Fisch




-  Filet de bar avec purée de pommes de terre et légumes de saison  
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison 180 gr CHF 39.-
-  Filet de "Ombrina Boccadoro" cuit à basse température en huile,  
avec pak-choi poele et dashi au fenouil 180 gr CHF 49.-  
Filet von "Ombrina Boccadoro" bei niedriger Temperatur in Öl gegart  
mit gebürstetem Pak-choi und Fencheldashi
- Saumon poêlé avec salade et dressing au yaourt et moutarde douce 180 gr CHF 45.-  
Gebratener Lachs mit Salat und Joghurt-Dressing und süßem Senf
-  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

-  Tagliata de filet de bœuf avec légumes grillés et pommes de terre 200 gr CHF 49.-  
Rindsfilet Tagliata mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln
-  Entrecôte de boeuf irlandais avec champignons, épinards et pommes de terre 300 gr CHF 69.-  
Irish Beef Entrecote mit Spinat und Kartoffeln
-  Châteaubriand 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
-  Côtes d'agneau avec crème de maïs au beurre, épi grillé et pop-corn 180 gr CHF 45.-  
Lammrippchen mit Buttermaiscreme, gegrilltem Maiskolben und Popcorn
-  Poitrine de canard laquée au miel avec des baby légumes 150 gr CHF 41.-  
Honig lackierte Entenbrust mit Gemüse Baby
-  "Porchetta" de cochon de lait,  
avec pommes de terre rôties et aubergines repassées à la tomate 150 gr CHF 34.-  
"Porchetta" von Spanferkel mit gebratenen Kartoffeln und Auberginen mit Tomatensauce.
-  Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et poivrons pôlés 220 gr CHF 32.-  
Supreme von Hühnchen mit Kartoffelstock und geschliffenen Paprikaschoten

## Fish Pesci

-  Sea bass fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables 180 gr CHF 39.-  
Filetto di branzino con purea di patate e verdure di stagione
-  Fillet of Shi-Drum cooked in oil, with pan-fried pak-choi and fennel dashi 180 gr CHF 49.-  
Filetto di "Ombrina Boccadoro" in oliocottura con pak-choi spadellati e dashi al finocchio
- Seared salmon with salad and yoghurt and sweet mustard dressing 180 gr CHF 45.-  
Salmone scottato con insalata e dressing allo yogurt e senape dolce
-  Turbot Mediterranean style with puree potatoes and vegetables 1000 gr CHF 120.-  
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










## Meat Carni

-  Tagliata of beef fillet with grilled vegetables and potatoes 200 gr CHF 49.-  
Tagliata di filetto di manzo con verdure alla griglia e patate
-  Irish beef entrecote with mushrooms, spinach and potatoes 300 gr CHF 69.-  
Entrecote di manzo Irlanda con funghi ,spinaci e patate
-  Château briand seasonal vegetables mashed potatoes hollandaise sauce 500 gr CHF 120.-  
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
-  Lamb chops with creamed corn with butter, grilled corn plant and popcorn. 180 gr CHF 45.-  
Costine di agnello con crema di mais al burro, pannocchia grigliata e pop corn
-  Honey lacquered duck breast with baby vegetables 150 gr CHF 41.-  
Petto d'anatra laccato al miele con verdure baby
-  'Piglet' of suckling pig with roast potatoes and aubergine sautéed in tomato sauce 150 gr CHF 34.-  
"Porchetta" di maialino da latte con patate arrosto e melanzane ripassate al pomodoro
-  Breast of chicken with mashed potatoes and pan-fried peppers 220 gr CHF 32.-  
Suprema di pollo ruspante con purea di patate e peperoni spadellati

## Dessert & Fromage Dessert & Käse

-  Tiramisu revisité, "savoyard fait maison" crémeux au mascarpone crumble et écume au café CHF 17.-  
*Neu interpretiertes Tiramisu, "hausgemachtes Savoyard" cremig mit Mascarpone Crumble und Kaffeeschaum*
-  Fondant au chocolat, glace *Fior di Latte* CHF 17.-  
*Fondant au chocolat Rahmglace Milch*
-  Brownies aux noix de Pécan et glace à la vanille CHF 14.-  
*Brownies mit Pecan-Nüssen und Vanilleeis*
-  Crémeux à la noisette cœur de chocolat noir et mousse au café CHF 19.-  
*Crémeux Haselnusskern aus dunkler Schokolade und Kaffeeschaum*
-  Tartelette à la crème chantilly et fruits de saison CHF 18.-  
 *Tartelette mit Schlagsahne und saisonalen Früchten*
-  Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture CHF 17.-  
*Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre*
-   Mosaique 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 3.50/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) avec gaufrettes CHF 3.50/boule  
*Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, exotische Früchte, Mango, Zitrone, Multifrukt) mit Waffeln*

## Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

- |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | <p>Tiramisu revisited, homemade Savoyard, mascarpone cream, crumble and coffee mousse<br/>Tiramisu rivisitato, "savoiaro fatto in casa" cremoso al mascarpone, crumble e spuma al caffè</p>                                                | CHF 17.-        |
|    | <p>Fondant au chocolat, fior di latte ice cream<br/>Fondant au chocolat, gelato al fior di latte</p>                                                                                                                                       | CHF 17.-        |
|    | <p>Brownies with peacan nuts and vanilla ice cream<br/>Brownies con noci peacan e gelato alla vaniglia</p>                                                                                                                                 | CHF 14.-        |
|    | <p>Hazelnut parfait dark chocolate heart and coffee mousse<br/>Semifreddo alla nocciola cuore di cioccolato fondente e spuma al caffè</p>                                                                                                  | CHF 19.-        |
|  | <p>Tartlet with pastry cream and seasonal fruit<br/>Tartelletta con crema pasticcera e frutta di stagione</p>                                                                                                                              | CHF 18.-        |
|  | <p>Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam<br/>Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura</p>                                                                                                                   | CHF 19.-        |
|  | <p>Mosaic of seasonal fruit and fruit sorbet<br/>Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta</p>                                                                                                                                 | CHF 17.-        |
|  | <p>Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, Fior di latte)<br/>with wafers and whipped cream<br/>Selezione di gelati (caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia, fior di latte) con waffer e panna</p>                   | CHF 3.50 /scoop |
|  | <p>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</p> | CHF 3.50 /scoop |

## Provenance des produits

Veau :	Suisse	Crevettes rouges	Italie
Boeuf :	Argentine / Irlande	Daurade :	Italie / Grèce
Homard :	Canada	Bar :	Italie / Grèce
Poulet :	Italie	Lapin :	France
Truffe :	Italie	Thon :	Océan Atlantique
Pétoncles :	Océan Pacifique	Porc :	Suisse / Allemagne
Cerf :	Suisse	Vitellona :	Suisse
Agneau :	Nouvelle-Zélande	Losange :	Italie
Saumon :	Ecosse	Caille :	France
Pintade :	France		

## Herkunft von Produkten

Kalbfleisch:	Schweiz	Rote Garnelen	Italien
Rindfleisch:	Argentinien / Irland	Seebrasse:	Italien / Griechenland
Hummer:	Kanada	Wolfsbarsch:	Italien / Griechenland
Huhn:	Italien	Kaninchen:	Frankreich
Trüffel:	Italien	Thunfisch:	Atlantik
Jakobsmuscheln:	Pazifischer Ozean	Schweinefleisch:	Schweiz / Deutschland
Hirsch:	Schweiz	Vitellona:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland	Raute:	Italien
Lachs:	Schottland	Wachtel:	Frankreich
Perlhuhn:	Frankreich		

## Origin of products:

Veal:	Switzerland	Red prawns	Italy
Beef:	Argentina / Ireland	Sea bream:	Italy / Greece
Lobster :	Canada	Sea bass :	Italy / Greece
Chicken:	Italy	Rabbit:	France
Truffle:	Italy	Tuna :	Atlantic Ocean
Scallops:	Pacific Ocean	Pork :	Switzerland / Germany
Deer :	Switzerland	Vitellona:	Switzerland
Lamb:	New Zealand	Rhombus:	Italy
Salmon :	Scotland	Quail :	France
Guinea fowl:	France		

## Origine dei prodotti:

Vitello :	Svizzera	Gamberi rossi :	Italia
Manzo :	Argentina / Irlanda	Orata :	Italia / Grecia
Astice :	Canada	Branzino :	Italia / Grecia
Pollo :	Italia	Coniglio :	France
Tartufo :	Italia	Tonno :	Oceano Atlantico
Capesante :	Oceano Pacifico	Maiiale :	Svizzera / Germania
Cervo :	Svizzera	Vitellona :	Svizzera
Agnello :	Nuova Zelanda	Rombo :	Italia
Salmone :	Scozia	Quaglia :	Francia
Faraona :	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*