

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

- Tartare de scampis aux fruits rouges
Scampi-Tartar mit Beeren CHF 37.-
- Jambon de cerf, terrine d'orge et légumes sautés
Hirschschinken mit Gerstenterrine und sautiertem Gemüse CHF 29.-
-   Coquilles Saint-Jacques poêlées, champignons, châtaignes, groseilles et eau de sous-bois
Gebratene Jakobsmuscheln, Pilze, Kastanien, Johannisbeeren und Unterholzwasser CHF 32.-
-  Flan de pommes de terre et cèpes sauce parmesan
Kartoffel-Steinpilz-Flan mit Parmesansauce CHF 21.-
- Tartare au filet de bœuf revisité aux épices orientales, pain de mie
Tatar mit Rinderfilet, neu interpretiert mit orientalischen Gewürzen, Sandwichbrot CHF 29.-
- Carpaccio de bœuf mariné, gaufre de pain poires au vin et bleu Stilton
Marinierte Rind-Carpaccio, Brot-Waffel Weinbirne und blau Stilton CHF 34.-
-  Salade verte avec des crudités croquantes,
copeaux de parmesan et croûtons de pain maison CHF 18.-
Grüner Salat mit knackiger Rohkost,
Parmesanspänen und hausgemachten Brotcroutons








Pâtes – Risotto

- Tonnarelli, pâtes fraîches maison, au homard et aux tomates cerises « datterino »
Tonnarelli Hausgemachte frische Pasta mit Hummer und „Datterino“-Kirschtomaten CHF 49.-
- Risotto (Aquerello) avec carpaccio de crevettes rouges et son jus
Risotto (Aquerello) mit rotem Garnelen-Carpaccio und dessen Jus CHF 59.-
- Raviolis del Plin avec sauce rôtie
Ravioli del Plin mit Bratensoße CHF 35.-
-  Tagliolini à la crème de Parmigiano Reggiano âgé de 30 mois et à la truffe noire
Tagliolini mit 30 Monate alter Parmigiano-Reggiano-Creme und schwarzem Trüffel CHF 39.-
-   Trofie aux tomates cerises datterini, sa sauce crème et basilic
Trofie mit Datterini-Kirschtomaten, Sahne und Basilikumsauce CHF 21.-
-   Soupe de légumes avec croûtons à l'ail
Gemüsesuppe mit Knoblauchcroutons CHF 19.-
-   Soupe aux légumineuses
Hülsenfruchtsuppe CHF 18.-

Starter / Antipasti




	Scampi tartare with berries Tartare di scampi con frutti di bosco	CHF 37.-
	Venison ham with barley terrine and sautéed vegetables Prosciutto di cervo con terrina di orzo con verdure spadellate	CHF 29.-
	 Seared scallops, mushrooms, chestnuts, currants and undergrowth water Capesante scottate, funghi, castagne, ribes e acqua di sottobosco	CHF 32.-
	Potato and porcini mushroom flan with parmesan sauce Flan di patate e porcini con salsa al parmigiano	CHF 21.-
	Beef fillet tartare revisited with oriental spices, toast bread Tartare con filetto di manzo rivisitata alle spezie orientali, pane in cassetta	CHF 29.-
	Carpaccio of salt-cured meat, wine pear bread waffle and blue Stilton Carpaccio di carne salmistrata, con cialda di pane, pere al vino e Blu Stilton	CHF 34.-
	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.-

Pasta & Risotti

	Tonnarelli of fresh homemade pasta with lobster and Datterini tomatoes Tonnarelli di pasta fresca fatta in casa con astice e datterini	CHF 49.-
	Risotto (Aquerello) with red prawn carpaccio and its jus Risotto (Aquerello) con carpaccio di gamberi rossi e il suo jus	CHF 59.-
	Ravioli del Plin with roast sauce Ravioli del Plin con sugo di arrosto	CHF 35.-
	Tagliolini with 30 month old Parmigiano Reggiano cream and black truffle Tagliolini con crema di parmigiano Reggiano 30 mesi e tartufo nero	CHF 39.-
	 Trofie with datterini cherry tomatoes, its cream and basil sauce Trofie 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.-
	 Legume soup Zuppa di legumi	CHF 18.-








Poissons

Fisch




-  Filet de bar avec purée de pommes de terre et légumes de saison 180 gr CHF 39.-
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison
-  Filet de "Ombrina Boccadoro" guazzetto de tomates cerises et d'olives 180 gr CHF 49.-
Filet von "Ombrina Boccadoro" Guazzetto mit Kirschtomaten und Oliven
-  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

-  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
-  Entrecôte de boeuf avec épinards et pommes de terre 300 gr CHF 59.-
Beef Entrecote mit Spinat und Kartoffeln
-  Filet de boeuf façon Rossini 200 gr CHF 69.-
Rinderfilet nach Rossini-Art
-  Côtes d'agneau avec purée de pommes de terre et pak choi sauté 180 gr CHF 45.-
Lammrippchen mit Kartoffelpüree und sautiertem Pak Choi
-  Poitrine de canard laquée au miel avec des baby légumes 150 gr CHF 41.-
Honig lackierte Entenbrust mit Gemüse Baby
-  Selle de chevreuil au chou noir sauté 150 gr CHF 34.-
Rehrücken mit sautiertem Schwarzkohl
-  Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et poivrons pûelés 220 gr CHF 32.-
Supreme von Hühnchen mit Kartoffelstock und geschliffenen Paprikaschoten












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 39.-
-  Fillet of Shi-Drum in cherry tomato and olive "Guazzetto"
Filetto di "Ombrina Boccadoro" in guazzetto di pomodorini e olive 180 gr CHF 49.-
-  Turbot Mediterranean style with puree potatoes and vegetables
Served only in the evening and for 2 people 1000 gr CHF 120.-
Rombo chiodato alla mediterranea con purè di patate e verdure
Servito solo la sera e per 2 persone

Meat Carni

-  Château briand seasonal vegetables mashed potatoes hollandaise sauce
Served only in the evening and for 2 people 500 gr CHF 120.-
Château briand verdure di stagione purea di patate salsa olandese
Servito solo la sera e per 2 persone
-  Beef entrecote with spinach and potatoes 300 gr CHF 59.-
Entrecote di manzo con spinaci e patate
-  Beef fillet Rossini style 200 gr CHF 69.-
Filetto di manzo alla Rossini
-  Lamb ribs with mashed potatoes and sautéed pak choi 180 gr CHF 45.-
Costine di agnello con purea di patate e pac choi saltati
-  Honey lacquered duck breast with baby vegetables 150 gr CHF 41.-
Petto d'anatra laccato al miele con verdure baby
-  Saddle of venison with sautéed black cabbage 150 gr CHF 34.-
Sella di capriolo con cavolo nero saltato
-  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

- | | | |
|--|--|-----------------------|
|  | <p>Tiramisu revisité, "savoyard fait maison" crémeux au mascarpone
crumble et écume au café
<i>Neu interpretiertes Tiramisu, "hausgemachtes Savoyard" cremig mit Mascarpone
Crumble und Kaffeeschaum</i></p> | <p>CHF 17.-</p> |
|  | <p>Fondant au chocolat, glace <i>Fior di Latte</i>
<i>Fondant au chocolat Rahmglace Milch</i></p> | <p>CHF 17.-</p> |
|  | <p>Brownies aux noix de Pécan et glace à la vanille
<i>Brownies mit Pecan-Nüssen und Vanilleeis</i></p> | <p>CHF 14.-</p> |
|  | <p>Chestnut, dark chocolate and ricotta semifreddo
<i>Semifreddo castagne, cioccolato fondente e ricotta</i></p> | <p>CHF 19.-</p> |
|  | <p>Tartlet with raspberry jam, cream and pistachio ice cream
<i>Tartelletta con confettura di lampone, cremoso e gelato al pistacchio</i></p> | <p>CHF 18.-</p> |
|   | <p>Mosaïque de fruits de saison et sorbet aux fruits
<i>Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet</i></p> | <p>CHF 19.-</p> |
|  | <p>Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture
<i>Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre</i></p> | <p>CHF 17.-</p> |
|  | <p>Sélection de glaces (Café, Chocolat, Noisette, Vanille, <i>Fior di latte</i>) avec
gaufrettes et chantilly
<i>Auswahl an Eiscreme (Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille, Fior di Latte)
mit Waffeln und Schlagsahne</i></p> | <p>CHF 3.50/boule</p> |
|   | <p>Sélection de sorbets (fraise, fruit rouge, cerise, fruits exotiques, mangue,
citron, multifruit) avec gaufrettes
<i>Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, exotische Früchte, Mango, Zitrone,
Multifruucht) mit Waffeln</i></p> | <p>CHF 3.50/boule</p> |

Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

-  Tiramisu revisited, homemade Savoyard, mascarpone cream, crumble and coffee mousse
Tiramisu rivisitato, "savoiaro fatto in casa" cremoso al mascarpone, crumble e spuma al caffè CHF 17.-
-  Fondant au chocolat, fior di latte ice cream
Fondant au chocolat, gelato al fior di latte CHF 17.-
-  Brownies with peacan nuts and vanilla ice cream
Brownies con noci peacan e gelato alla vaniglia CHF 14.-
-  Semifreddo aux marrons, chocolat noir et ricotta
Semifreddo aus Kastanie, dunkler Schokolade und Ricotta CHF 19.-
-  Tartelette à la confiture de framboise, crème et glace pistache
Törtchen mit Himbeermarmelade, Sahne und Pistazieneis CHF 18.-
-   Mosaic of seasonal fruit and fruit sorbet
Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta CHF 17.-
-  Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam
Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura CHF 19.-
-  Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, Fior di latte)
with wafers and whipped cream CHF 3.50 /scoop
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)
with wafers CHF 3.50 /scoop
Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, ciliegia, frutti esotici, mango, limone, multifruit)
con waffer

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