

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

-  Carpaccio de crevettes rouges gelée de citron, gelée de fruits rouges et légumes croquants CHF 39.-
Rotes Garnelen-Carpaccio mit Zitronengel, rotem Fruchtgel und knackigem Gemüse
-  Jambon de chevreuil, gel de betterave, salade de fenouil et oignon aigre-doux CHF 29.-
Hirschschinken, Rote-Bete-Gel, Fenchelsalat und süß-saure Zwiebel
-   Coquilles Saint-Jacques poêlées, tapioca soufflé, mousse de topinambour et poudre de réglisse CHF 32.-
Gebratene Jakobsmuscheln mit gepufftem Tapioka, Topinambur-Mousse und Lakritzpulver
-   Flan de pommes de terre et champignons sauce parmesan et champignons sautés CHF 21.-
Kartoffel-Steinpilz-Flan mit Parmesansauce und sautierten Pilze
-   Tartare au filet de bœuf revisité aux épices orientales, pain de mie CHF 29.-
Tatar mit Rinderfilet, neu interpretiert mit orientalischen Gewürzen, Sandwichbrot
-   Carpaccio de bœuf mariné, avec oignon aigre-doux, Blue Stilton et salade nouvelle CHF 34.-
Marinierte Rind-Carpaccio, mit süß-sauren Zwiebeln, Blue Stilton und neuer Salat
-    Salade verte avec des crudités croquantes, CHF 18.-
copeaux de parmesan et croûtons de pain maison
Grüner Salat mit knackiger Rohkost,
Parmesanspänen und hausgemachten Brotcroutons






Pâtes – Risotto

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

Starter / Antipasti




-  Red prawn carpaccio with lemon gel, red fruit gel and crunchy vegetables
Carpaccio di gamberi rossi con gel al limone, gel ai frutti rossi e verdure croccanti CHF 39.-
-  Venison ham, beetroot gel, fennel salad and sweet and sour onion
Prosciutto di cervo, gel alla barbabietola, insalatina di finocchi e cipolla in agrodolce CHF 29.-
-  Seared scallops with puffed tapioca, Jerusalem artichoke mousse and liquorice powder
Capesante scottate con tapioca soffiata, spuma topinambur e liquirizia in polvere CHF 32.-
-  Potato and mushroom flan with parmesan sauce and sautéed mushrooms
Flan di patate e funghi con salsa al parmigiano e funghi spadellati 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, with sweet and sour onion, Blue Stilton and new salad
Carpaccio di carne salmistrata, con cipolla agrodolce, Blue Stilton e insalatina novella CHF 31.-
-  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 artichokes and raclette foam
Risotto (Aquerello) con carciofi e spuma di raclette CHF 39.-
- Ravioli del Plin with roast sauce and black truffle
Ravioli del Plin con sugo di arrosto e tartufo nero 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.-
-  “Fusilloni” with datterini cherry tomatoes, its cream and basil sauce
Fusilloni 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
Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison 180 gr CHF 39.-
-  Filet de "Ombrina Boccadoro" citron et pac choi sauté
Filet von "Ombrina Boccadoro" Zitrone mit sautiertem Pac Choi 180 gr CHF 39.-
-  Turbot à la méditerranéenne avec purée de pommes de terre et légumes
Servi seulement le soir et pour 2 personnes 1000 gr CHF 120.-
Mediterraner Steinbutt mit Kartoffelstock und Gemüse
Wird nur abends und für 2 Personen serviert

Viandes









Fleisch

-  Châteaubriand purée et légumes de saison sauce bernoise
Servi seulement le soir et pour 2 personnes 500 gr CHF 140.-
Château Briand Saisongemüse Kartoffelpüree Berner Sosse
Wird nur abends und für 2 Personen serviert
-  Entrecôte de bœuf « tagliata » aux artichauts à la romaine
Rinderentrecôte in Scheiben geschnitten mit Artischocken nach römischer Art 300 gr CHF 59.-
-  Filet de boeuf façon Rossini avec sauce madère, foie gras et truffe noire
Rinderfilet nach Rossini-Art mit Madeirasauce, Foie Gras und schwarzem Trüffel 200 gr CHF 69.-
-  Côtes d'agneau avec des pommes de terre rustiques
Lammrippchen mit rustikalen Kartoffeln 180 gr CHF 45.-
-  Poitrine de canard laquée au miel avec des baby légumes
Honig lackierte Entenbrust mit Gemüse Baby 150 gr CHF 41.-
-  Selle de chevreuil au chou noir sauté et des baies
Rehrücken mit sautiertem Schwarzkohl und Beeren 150 gr CHF 34.-
-  Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et poivrons pôelés
Supreme von Hühnchen mit Kartoffelstock und geschliffenen Paprikaschoten 220 gr CHF 32.-

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 lemon and sautéed pac choi
Filetto di "Ombrina Boccadoro" al limone con pac choi spadellati 180 gr CHF 39.-
-  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












-  Château briand seasonal vegetables mashed potatoes Bernese sauce
Served only in the evening and for 2 people
Château briand verdure di stagione purea di patate salsa bernese
Servito solo la sera e per 2 persone 500 gr CHF 140.-
-   Beef entrecote "tagliata" with Roman-style artichokes
Entrecote di manzo tagliata con carciofi alla romana 300 gr CHF 59.-
-  Beef fillet Rossini style with madeira sauce, foie gras and black truffle
Filetto di manzo alla Rossini con salsa madeira, foie gras e tartufo nero 200 gr CHF 69.-
-  Lamb ribs with rustic potatoes
Costine di agnello con patate rustiche 180 gr CHF 45.-
-  Honey lacquered duck breast with baby vegetables
Petto d'anatra laccato al miele con verdure baby 150 gr CHF 41.-
-  Saddle of venison with sautéed black cabbage and berries
Sella di capriolo con cavolo nero saltato e frutti di bosco 150 gr CHF 34.-
-  Breast of chicken with mashed potatoes and pan-fried peppers
Suprema di pollo ruspante con purea di patate e peperoni spadellati 220 gr CHF 32.-

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
-  Brownie traditionnel avec glace vanille CHF 16.-
Traditionelle Brownie und Vanilleeis
-  Cheesecake aux baies CHF 19.-
Käsekuchen mit Beeren
-  Tartelette de pâte brisée à la crème de fraise, chocolat blanc et fraises fraîches CHF 18.-
Mürbeteig-Törtchen mit Erdbeercreme und weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren
-   Mosaique de fruits de saison et sorbet aux fruits CHF 17.-
Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet
-  Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture CHF 19.-
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre
-  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, multfruit) avec gaufrettes CHF 3.50/boule
*Auswahl an Sorbets (Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, exotische Früchte, Mango, Zitrone,
Multifruucht) mit Waffeln*

Dessert & Cheese Dolci & Formaggi

-  Tiramisu revisited, homemade Savoyard, mascarpone cream, crumble and coffee mousse CHF 17.-
Tiramisu rivisitato,"savoiaro fatto in casa"cremoso al mascarpone, crumble e spuma al caffè
-  Fondant au chocolat, fior di latte ice cream CHF 17.-
Fondant au chocolat, gelato al fior di latte
-  Traditional brownies and vanilla ice cream CHF 16.-
Brownies tradizionale e gelato alla vaniglia
-  Cheesecake with berries CHF 19.-
Cheese cake au frutti di bosco
-  Pastry tartlet with strawberry cream and white chocolate with fresh strawberries CHF 18.-
Tartelletta di pasta frolla con cremoso alle fragole, cioccolato bianco con fragole fresche
-   Mosaic of seasonal fruit and fruit sorbet CHF 17.-
Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta
-  Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam CHF 19.-
Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura
-  Selection of ice creams (coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, *Fior di latte*) CHF 3.50 /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 3.50 /scoop
with wafers
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	Maiale :	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



sans lactose

Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose

Lactose free product / Prodotto senza lattosio