

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

-  "Frisella" avec salade de tomates, oignons, olives, céleri et thon rouge CHF 24.-
„Frisella“ mit Tomatensalat, Zwiebeln, Oliven, Sellerie und rotem Thunfisch
-  Riz croustillant aux piments piquillos et porc effiloché CHF 24.-
Knuspriger Reis mit Piquillo-Paprika und Pulled Pork
-  Tacos aux coquilles saint-jacques poêlés, guacamole, brunoise de céleri et radis CHF 33.-
Tacos mit gebratenen Jakobsmuscheln, Guacamole, Sellerie-Brunoise und Rettich
-  Ravioli de gyoza aux crustacés et sauce soja vieillie CHF 25.-
Gyoza-Ravioli mit Schalentieren und gereifter Sojasauce
-  Tartare de bœuf classique et pain brioché CHF 32.-
Klassisches Rindertatar mit Briochebrot
-  Carpaccio de viande marinée sauce aux thon, tomates confites et échalotes brûlées CHF 29.-
Carpaccio aus eingelegtem Fleisch in Thunfischsauce mit konfitierten Tomaten und gebrannten Schalotten
-   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
-   Salade grecque avec tomate, oignon, olives noires, feta et concombre, vinaigrette concombre et pomme verte CHF 18.-
Griechischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Feta und Gurke, Gurken- und grünem Apfel-Dressing











Pâtes – Risotto

-  Tonnarelli, pâtes fraîches maison avec plancton, homard et tomates « Datterino » CHF 49.-
Tonnarelli Hausgemachte frische Pasta mit Platon, Hummer und „Datterino“-Kirschtomaten
-  Risotto (Aquerello) aux champignons sauvages CHF 33.-
Risotto (Aquerello) mit Waldpilzen
- Raviolis maison à la « Carbonara » avec « Guanciaie » croustillant, courgettes et sauce pecorino CHF 34.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Carbonara, knusprigem Guanciaie, Zucchini und Pecorinosauce
- Fettuccine de blé dur au lapin confit et fèves fraîches sautées CHF 35.-
Hartweizen-Fettuccine mit Kaninchenconfit und sautierten frischen Saubohnen
-   Fusilloni aux tomates cerises datterini et crème au basilic CHF 21.-
Fusilloni mit Datterini-Kirschtomaten und Basilikumsauce
-   Soupe de légumes avec croûtons à l'ail CHF 18.-
Gemüsesuppe mit Knoblauchcroutons
-   Soupe aux légumineuses CHF 18.-
Hülsenfruchtsuppe

Starter / Antipasti




	"Frisella" with tomato salad, onion, olives, celery and red tuna "Frisella" con insalatina di pomodoro, cipolla, olive, sedano e tonno rosso	CHF 24.-
	Crispy rice with piquillo peppers and pulled pork Crispy-rice con peperoni piquillo e pulled pork di maiale	CHF 24.-
	Tacos with seared scallops, guacamole, celery brunoise and radish Tacos con Capesante scottate, guacamole, brunois di sedano e ravanello	CHF 33.-
	Gyoza ravioli with shellfish with aged soy sauce Raviolo Gyoza ai crostacei con salsa di soia invecchiata	CHF 25.-
	 Classic beef tartare with brioche bread Tartare di manzo classica con pan brioche	CHF 32.-
	 Carpaccio of pickled meat in tuna sauce with confit tomatoes and burnt shallots Carpaccio di carne salmistrata in salsa tonnata con pomodori confit e scalogno bruciato	CHF 29.-
	  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.-
	  Greek salad with tomato, onion, black olives, feta and cucumber, cucumber and green apple dressing Insalata greca con pomodoro, cipolla, olive nere, feta e cetrioli, dressing al cetriolo e mela verde	CHF 18.-

Pasta & Risotti

	Tonnarelli of fresh homemade pasta with Placton, lobster and Datterini tomatoes Tonnarelli di pasta fresca fatta in casa con placton, astice e datterini	CHF 49.-
	"Acquerello" risotto with wild mushrooms Risotto acquerello con funghi di sottobosco	CHF 33.-
	Homemade ravioli filled with Carbonara with crispy guanciale, courgettes and pecorino sauce Raviolo fatto in casa ripieno di carbonara con guanciale croccante, zucchine e salsa al pecorino	CHF 34.-
	Durum wheat fettuccine with confit rabbit and sautéed fresh broad beans Fettuccine di grano duro con coniglio confit e fave fresche spadellate	CHF 35.-
	 "Fusilloni" with datterini cherry tomatoes and basil sauce Fusilloni con pomodorini datterini e salsa al basilico	CHF 21.-
	  Vegetable soup with garlic croutons Vellutata di verdure con crostini all'aglio	CHF 18.-
	  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 d'omble chevalier avec salades de saison et vinaigrette aux framboises 180 gr CHF 39.-
Seesaiblingsfilet mit saisonalen Salaten und Himbeerdressing
-  Turbot à la méditerranéenne avec purée de pommes de terre et légumes 1100 gr CHF 130.-
Servi seulement le soir et pour 2 personnes
Steinbutt auf mediterrane Art mit Kartoffelpüree und Gemüse
Wird nur am Abend serviert und für 2 Personen

Viandes








Fleisch

-  Châteaubriand purée et légumes de saison sauce bernoise 500 gr CHF 140.-
Servi seulement le soir et pour 2 personnes
Château Briand Saisongemüse Kartoffelpüree Bernoise Sosse
Wird nur am Abend serviert und für 2 Personen
-  T-bone de bœuf poêlé, épinards sautés et champignons 500 gr CHF 89.-
Gebratenes T-Bone-Rindfleisch, sautierter Spinat und Pilze
-  Filet de bœuf poêlé aux asperges, haricots verts et purée de pommes de terre 200 gr CHF 69.-
Gebratenes Rinderfilet mit Spargel, grünen Bohnen und Kartoffelpüree
-  Côtes d'agneau avec des pommes de terre rustiques 180 gr CHF 45.-
Lammrippchen mit rustikalen Kartoffeln
-  Poitrine de canard laquée au miel avec des baby légumes 150 gr CHF 41.-
Mit Honig lackierte Entenbrust mit Babygemüse
-  Steak de cou de porc avec poivrons pequillo sautés et sauce teriyaki 150 gr CHF 34.-
Schweinenackensteak mit sautierten Pequillo-Paprikaschoten und Teriyaki-Sauce
-  Suprême de volaille fermière et pommes de terre nouvelles au beurre 220 gr CHF 32.-
Freilandhuhn-Supreme mit gebutterten Frühkartoffeln

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.-
-  Arctic char fillet with seasonal salads and raspberry dressing
Filetto di salmerino alpino con insalatine di stagione e dressing al lampone 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 1100 gr CHF 130.-

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.-
-  Seared beef t-bone, sautéed spinach and mushrooms
T-bone di manzo scottata spinaci e funghi saltati 500 gr CHF 89.-
-  Seared beef fillet with asparagus, green beans and mashed potatoes
Filetto di manzo scottato con asparagi, fagiolini e purea di patate 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.-
-  Pork neck steak with sautéed pequinillo peppers and teriyaki sauce
Bistecca di collo di maiale con peperoni pequinillo saltati e salsa teriyaki 150 gr CHF 34.-
-  Free-range chicken supreme with buttered new potatoes
Suprema di pollo ruspante con patate novelle al burro 220 gr CHF 32.-

Dessert & Fromage

Dessert & Käse

-  Tiramisu revisité, "savoïardi fait maison" crémeux au mascarpone
crumble et écume au café CHF 17.-
Tiramisu neu interpretiert, "Savoïardi hausgemacht" cremig mit Mascarpone
Streusel und Kaffeeschaum
-  Fondant au chocolat, glace *vanille* CHF 17.-
Fondant mit Schokolade, Vanilleeis
-  Gâteau caprese au chocolat avec glace au fior di latte CHF 16.-
Schokoladen-Caprese-Kuchen mit Fior-di-Latte-Eis

-  Crème Brûlée CHF 19.-
Crème Brûlée
-  Red Velvet avec glace à la cerise CHF 18.-
Red Velvet mit Kirscheis
-   Mosaique de fruits de saison et sorbet coco et yuzu CHF 17.-
Geschnittene Früchte der Saison und Kokos-Yuzu-Sorbet

-  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, multifruit) 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 “savoiard” , 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
-  Chocolate caprese cake with vanille ice cream CHF 16.-
torta caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia

-  Crème Brûlée CHF 19.-
Crème Brûlée
-  red velvet with cherry ice cream CHF 18.-
red velvet con gelato alla ciliegia
-   Mosaic of seasonal fruit, coconut and yuzu sorbet CHF 17.-
Tagliata de fruits de saison,sorbetto cocco e yuzu

-  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