

PASTA MAISON

Tagliatelle al ragù contadino... 35.- chf

Les tagliatelles à la bolognaise de bœuf, veau, cochon et agneau mijotées comme chez ma mamma
Tagliatelle with beef, veal, pork and lamb bolognaise simmered just like at my mamma's house

Spaghettoni alla puttanesca... 35.- chf

Spaghettoni al dente, tomates, piment, olives taggiasche et léger parfum d'anchois au sel
Spaghettoni al dente, tomatoes, chilli, taggiasche olives and a light flavour of anchovies with salt

Tagliolini à la genovese 35.-chf

Tagliolini au pesto maison et haricots verts
Tagliolini with homemade pesto and green beans

Tagliolino du cacciatore 35.- chf

Tagliolino à la poudre de cèpes et cacao, civet de cerf et chevreuil mijoté au vin rouge et bolets
Tagliolino with porcini powder and cocoa, venison stew simmered in red wine and mushrooms

Minestrone orzo e basilico... 21.- chf

Soupe aux légumes du moment, perles d'orge et gouttes de pesto
Vegetable soup of the moment, barley pearls and drops of pesto

Terra & Mare

Saltimbocca alla romana 49.- sfr

Fines lamelles de veau, jambon cru et sauge déglacée au vin blanc, gnocchi à la romaine gratinés
Thin slices of veal, raw ham and sage deglazed with white wine, gratinated gnocchi à la romaine

Les polpette al sugo 46.- sfr

Les succulentes boulettes pur bœuf suisse cuites à la tomate, purée de pommes de terre à la crème
Succulent Swiss beef meatballs cooked in tomato sauce with creamy mashed potatoes

Scaloppine aux agrumes 47.- sfr

Lamelles de volaille, sauce aux agrumes, fenouils fondants et en salade Strips of chicken, citrus sauce, melting fennel and salad

Le poisson du jour 46.- sfr

le filet de poisson du jour rôti, tartare d'aubergines rôties, tomates séchées, citron confit et feuilles de rucola
Roasted fish fillet of the day, roast aubergine tartar, sundried tomatoes, preserved lemon and rucola leaves

Sulla Griglia

L'entrecôte des plaines du Paraguay, 270gr Entrecote the plains of Paraguay

Sauces à choix 6.- chf : Béarnaise, sauce aux poivres, Stroganov, chimichurri //Béarnaise, pepper, Stroganov, chimichurri

Accompagnements

Gratin de pommes de terre, frites, légumes du moment 8.- chf / portion
Gratin of potatoes, chips, vegetables of the moment 8.- chf / portion

ANTIPASTI

La terrine 19.- chf

La terrine maison gourmande et toast de pain paysan
Gourmet homemade terrine and country bread toast

Salami 19.- chf

Salami maison de cochons élevé en plein air, affiné en cave voutée à Liddes
Free-range pork homemade salami, matured in a vaulted cellar in Liddes

Barbabetola... 23.- chf

Betterave, pomme granny smith, crème de yaourt au curcuma et gingembre
Beetroot, granny smith apple, yoghurt cream with turmeric and ginger

Carciofi alla 'giudia'... 25.- chf

Cœur d'artichauts frits, sauce onctueuse au persil, anchois et citron
Fried artichoke hearts, creamy parsley sauce, anchovies and lemon drops

Lumache & aglio Orsino et asparagi 26.- chf

Gnocchetti sardi, asperges et escargots...le tout gratiné d'un beurre à l'ail des ours
Gnocchetti sardi, asparagus and snails...all gratinated with wild garlic butter

Gamberi & Avocado ... 28.- chf

Les gambas légèrement marinées au peperoncino et zestes de citron confit d'Italie, avocat à la citronnette
Shrimps lightly marinated with peperoncino and Italian candied lemon zest, avocado with lemon

