

Entrées

Starters



Sélection de charcuteries régionaux, cornichons et petites onions – 28
Selection of regional cold cuts, pickles and onions (7a)



Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec miel, mostarde et noix – 30
Selection of regional cold cuts and cheeses with honey, fruit mustard and walnuts (7a)

Dégustation de meze avec pain pita – 18
Crème d'avocat, Hoummus et pommes frites douces
Meze degustation with pita bread
Avocado cream, Hummus and sweet potato fries (1a, 7a)

Tartare de bœuf avec burrata, anchois, câpres et galette de pain noir – 23
Beef tartare with burrata cheese, anchovies, capers and black bread wafer (1a, 4a, 7a)

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth et au poivre rose avec crème aigre – 18
Salmon carpaccio marinated in dill and pink pepper with sour cream (4a)

Œuf croustillant à double cuisson sur mousse de pommes de terre violettes
et fondue Lucendro – 14
Crispy double-cooked egg on purple potato mousse and Lucendro cheese fondue (1a, 3a, 7a)

Soupe de potiron avec croûtons et romarin – 12
Pumpkin soup with croutons and rosemary (1a, 7a)

Salade verte – 7
Green salad

Salade mêlée – 9
Mixed salad



Pasta fait maison et risotto

Homemade pasta and risotto

Tagliatelle aux cèpes – 24

Tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 7a)

Risotto aux crevettes et à la crème de courgettes – 23

Risotto with Prawns and courgettes cream (2a, 4a, 7a)

Spaghetti Carbonara – 23

Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Raviolis aux scampis sur bisque de crustacés – 26

Ravioli with scampi on crustacean bisque (1a, 2a, 3a, 4a)

Tortelli à la ricotta de buffle et aux feuilles d'épinards avec beurre à la sauge et anchois – 25

Buffalo ricotta and spinach leaf tortelli with sage butter and anchovies (1a, 3a, 4a, 7a)



Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et à la luganighetta – 24

Polenta gnocchi with Ticino Merlot and luganighetta (1a, 7a)

Tagliatelles au ragoût de sanglier – 24

Tagliatelle with wild boar ragout (1a, 3a, 7a, 9a)



Grill 800°C

Viande - Meat

180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main – 35
180g Hand selected Swissbeef “Chain Steak”

180g Filet de boef – 43
180g Beef fillet

Coquelet mariné croustillant aux herbes 28
Crispy marinated cockerel with herbs

Magret de canard à l'orange – 34
Duck breast with orange sauce

Poisson - Fish

Tentacule de poulpe sur puré de pommes de terre violettes et tomates cerises confites – 34
Octopus tentacle on mashed purple potatoes and confit cherry tomatoes (4a, 7a)

Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (4a, 6a)

Accompagnements – Side dishes

*Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.
One side dish of your choice included in the above prices.*

Pommes frites
French Fries

Pommes frites douces avec yaourt, grenade et persil
Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley

Houmous de pois chiches
Chickpea hummus (5b, 6b, 8b)

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes
Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Crème di avocat
Avocado cream

Salade verte ou mêlée
Green or mixed salad



Spécialités

Specialities

Burger Internazionale – 29

180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef

180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a)

Vegan Burger – 27

«Burger végétarien», avocat, tomate, oignon et végan mayo

“Vegan burger”, avocado, tomato, onion and vegan mayo (1a, 6a, 9b)

Wienerschnitzel de porc 250g – 35

Porc Wienerschnitzel 250g (1a, 3a)

Accompagnements – Side dishes

Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus.

One side dish of your choice included in the above prices.

Pommes frites

French Fries

Pommes frites douces avec yaourt, grenade et persil

Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley

Houmous de pois chiches

Chickpea hummus (5b, 6b, 8b)

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Crème di avocat

Avocado cream

Salade verte ou mêlée

Green or mixed salad



Vegan

Risotto au safran avec crème de courgettes avec beurre de cacao – 23
Saffron risotto with courgettes cream and cocoa butter

Vegan Burger – 27

“Burger végétarien», avocat, tomate, oignon et vègan mayo
“Vegan burger”, avocado, tomato, onion and vegan mayo (1a, 6a, 9b)

Pinsa romana

Margherita

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18
Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 7a)

Siciliana

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, anchois, câpres et olives – 20
Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, anchovies, capers and olives (1a, 4a, 7a)

Trevisana

Mozzarella de buffle fraîche, radicchio, speck et fromage taleggio – 24
Fresh buffalo mozzarella, radicchio, speck and taleggio cheese (1a, 7a)

Salmone

Saumon fumé, oignon rouge, fromage mascarpone et crème d'avocat – 23
Smoked salmon, red onion, mascarpone cheese and avocado cream (1a, 4a, 7a)

Vegetariana

Sauce tomate, mozzarella de buffle, aubergine, courgettes et poivrons – 18
Tomato sauce, buffalo mozzarella, aubergines, zucchini and peppers (1a, 7a)



Dessert

Tarte au chocolat avec cœur fondant et glace à la vanille – 13

Chocolate cake with melting heart and vanilla ice cream (1a, 7a)

Crème brûlée maison – 12

Homemade Crème brûlée (3a, 7a)

Tiramisù classique maison – 9

Homemade classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Vermicelles de châtaigne maison avec meringue et glace à la pistache – 13

Homemade chestnut vermicelles with meringue and pistachio ice cream (3a, 7a, 8a)



Sélection de glaces artisanales de Gelateria "I love Gelato" Sementina – 3.50

Selection of homemade ice creams from "Gelateria I love Gelato" Sementina



Provenance

Viande

Porc	Suisse
Boeuf	Suisse, Allemande
Veau	Suisse
Poulet	Suisse, Brésil
Cerf Chevreuil Sanglier	Nouvelle Zélande, Pologne

Poisson

Thon	FAO 61
Saumon	Suisse, Norvège
Poulpe	FAO Alfa 3

Meat

Pork	Switzerland
Beef	Switzerland, Germany
Veal	Switzerland
Chicken	Switzerland, Brasil
Venison, Roe deer, Wild boar	New Zeland, Poland

Fish

Thuna	FAO 61
Salmon	Switzerland, Norway
Octopus	FAO Alfa 3

