



Propositions pour l'automne

Autumn offers

Tartare de cerf 180gr avec jaune d'oeuf frit et poivre de la Valle Maggia – 26

Venison tartare 180gr with fried egg yolk and pepper from the Maggia Valley (1a, 3a, 7a)

Viande séchée de cerf 150gr, roquette, parmesan et tomates cerises – 28

Dried venison, rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes

Velouté de courge avec croûton de pain au fromage de chèvre et confiture de groseilles – 14

Pumpkin cream soup with goat's cheese croutons and redcurrant jam (1a, 7a)

Pappardelles au ragoût de sanglier mariné au Merlot tessinois avec copeaux de pecorino affiné – 24

Pappardelle with wild boar ragout marinated in Ticino Merlot with mature pecorino cheese flakes
(7a, 12a, 6b, 10b)

Risotto à la courge avec châtaignes caramélisées, taleggio et thym frais – 25

Pumpkin risotto with caramelised chestnuts, taleggio cheese and fresh thyme (7a, 9a)

Polenta taragna avec ragoût de sanglier – 24

Polenta taragna with wild boar ragout (1a, 7a, 9a, 12a)

Médallions de cerf avec sauce aux cèpes et accompagnements* – 42

Venison medallions with porcini mushroom sauce and side dishes* (1b)

Ossobuco de cerf cuit à basse température au Merlot tessinois et ses accompagnements* – 32

Venison ossobuco cooked at low temperature in Ticino Merlot wine with side dishes* (1a, 7a, 12a)

Vermicelles (au kirsch) avec glace à la vanille, crème fouettée et meringue – 10

Vermicelles (with kirsch) with vanilla ice cream, whipped cream and meringue (3a, 7a, 5b, 6b)

**Accompagnements: Spätzli, châtaignes caramélisées, chou rouge, poire au vin rouge et confiture de groseilles (1a, 3a, 7a, 12a, 5b)*

**Side dishes: Spätzli, caramelised chestnuts, red cabbage, pear in red wine with redcurrant jam*

Entrées

Starters

 Œuf croustillant à double cuisson, fondue au fromage Lucendro et épinards croustillants – 15
Crispy double-cooked egg on Lucendro fondue and crispy spinach (1a, 3a, 7a)

Salade Caprese aux tomates et à la mozzarella de bufflonne – 18
Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella (1a, 7a)

Salade verte – 8
Green salad

Salade mêlée – 10
Mixed salad

Pinsa

Pinsa

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

Pinsa Autunnale:
Tomate, mozzarella de buffle, potiron et saucisse tessinoise – 22
Tomato, buffalo mozzarella, pumpkin and Ticino sausage (1a, 7a)

 Nos spécialités / Our specialities



Premiers plats

First courses



Spaghetti Carbonara – 23

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

Tagliatelle au pesto – 20

Pesto Tagliatelle (1a, 7a)

Farfalle de blé entier au thon, olives taggiasche et tomates cerises – 23

Whole wheat farfalle with tuna, taggiasche olives and cherry tomatoes (1a, 4a)

Gnocchi maison au ragoût de saucisse tessinoise – 23

Homemade gnocchi with Ticino sausage ragout (1a, 3a, 7a)

Bowls

Riz japonais, crevettes, tomates cerises, carottes, chou rouge, amandes et sauce aux agrumes – 23

Japanese rice, shrimps, cherry tomatoes, carrots, red cabbage, almonds and citrus sauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riz japonais, thon frais mariné au soja et citron vert, edamame, yogourt grec, oignons caramélisés, poire et grenade – 23

Japanese rice, marinated fresh tuna with soy sauce and lime, mango, edamame, pear, pomegranate, Greek yoghurt and caramelised tropea onions (1b, 4a, 6a, 7a, 10a)

Riz japonais, tofu fumé, avocat, iceberg, maïs, tomates cerises et sauce teryiaki – 22

Japanese rice, smoked tofu, avocado, iceberg, corn, cherry tomatoes and teryiaki sauce (1b, 6a, 9a, 13a)

Caesar Salad avec poulet grillé et parmesan – 20

Caesar salad with grilled chicken and parmesan (1a, 3a)



Deuxièmes plats

Second courses

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, 10a)

Entrecôte de bœuf en tranches, avec roquette, tomates cerises, parmesan et frites – 38

Sliced beef entrecôte, with rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings and fries (1b, 3a)

Roastbeef de bœuf chaud avec sa sauce et frites – 32

Warm roast-beef with its sauce and fries (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Cordon bleu di maiale con formaggio Gottardo e patatine fritte – 34

Schweins-Cordon-Bleu mit Gotthard-Käse und Pommes frites (1a, 3a, 7a)

Poulet en corbeille avec sauce du chef et frites – 26

Chicken in the basket with chef's sauce and fries (7a, 10a)

Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36

Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Crevettes au curry avec riz basmati – 36

Curry prawns with basmati rice (1b, 2a)

Spécialité maison – min 2 personnes

House speciality – Min. 2 people

200g Tartare – 37 pp

Tartare de boeuf servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

Beef tartare served with toast, butter and fries



Vegan

Vegan



Vegan Burger – 29

Burger végétalien (pois, riz, huile de coco), avocat, tomate, oignon, mayo végane et frites

Vegan burger (peas, rice, coconut oil), avocado, tomato, onion, vegan mayo and fries (1a, 11a)

Falafel de pois chiches et betterave avec légumes grillés et sauce au yaourt – 20

Chickpea and beetroot falafel with grilled vegetables and yoghurt sauce (1b, 6a, 9b, 10a, 11a)



Dessert maison

Homemade Desserts



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

Chocolate cake with melting heart and vanilla ice cream (1a, 3a, 7a, 8a)



Tiramisù classique – 9

Classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Crème brûlée – 10

Crème brûlée (1b, 7a)

Sélection de glaces – 3.50

Selection of ice creams (1b, 7a, 8a, 3a)

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel de la halle
For further information, please contact the hall staff

Tous les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise.
All prices are in CHF, VAT included.



Provenence

Viande

Porc	Suisse
Boeuf/Veau	Suisse, Allemagne
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Italie, Brésil

Meat

Pork	Switzerland
Beef/Veal	Switzerland, Germany
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Italy, Brasil

Poisson

Thon	FAO 77
Saumon	Norvège
Crevettes	Argentine

Fish

Thuna	FAO 77
Salmon	Norway
Shrimps	Argentina

Pain

Pain frais	Suisse
Focaccia	Maison
Pinsa	Italie

Bread

Fresh bread	Switzerland
Focaccia	Homemade
Pinsa	Italy

