



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, 1b)

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

Dried venison, rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes (1a, 12b)

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, 9a, 6b, 11b)

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
(1a, 7a, 9a, 3b, 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, 9a, 3b, 7b, 10b)

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

Venison medallions with porcini mushroom sauce and side dishes* (1a, 3a, 7a, 8a, 9a, 12b)

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, 8a, 9a, 12b)

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

Vermicelles (with kirsch) with vanilla ice cream, whipped cream and meringue (1a, 3a, 7a, 8a, 12b)

**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



Assortiment de charcuterie et fromage d'alpage – **35**

Assorted cold cuts and alpine cheese (7a, 8b, 12b)

Salade César avec poulet grillé CBT, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César – **22**

Caesar salad with CBT grilled chicken, hard-boiled egg, croutons, parmesan shavings and Caesar dressing (1a, 2a, 3a, 7a, 6b, 10b)

Salade verte avec roquette – **8**

Green salad with rocket (6b, 9b)

Salade mêlée – **10**

Mixed salad (6b, 9b)

Pinsa

Pinsa

Pinsa Margherita:

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – **18**

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 6a, 7a, 6b)

Pinsa de saison:

Conçue par notre chef avec ingrédients de saison – **22**

Created by our Chef with seasonal ingredients (1a, 6a, 7a, 6b)



Nos spécialités / Our specialties



Entrées

First courses



Spaghetti Carbonara avec galette de parmesan et jaune d'œuf mariné – **25**

Spaghetti Carbonara with Parmesan wafer and marinated egg yolk (1a, 3a, 7a, 6b, 9b)

Gnocchi faits maison à la “Sorrentina” (tomate, mozzarella et basilic) – **23**

“Sorrentina” Homemade gnocchi (tomato, mozzarella and basil) (1a, 7a, 3b)

Lasagnes à la bolognaise faites maison – **22**

Homemade Bolognese lasagne (1a, 3a, 7a, 9a, 6b)

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

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

Linguine aux palourdes et tomates cerises – **26**

Linguine with clams and cherry tomatoes (1a, 12a, 14a, 2b, 4b)

Risotto aux cèpes – **28**

Risotto with porcini mushrooms (7a, 12a, 9b)

Bowls

Riz japonais avec thon frais, tomates cerises, carottes en julienne, concombres, avocats, sauce soja, mayonnaise épicée et graines de sésame – **22**

Japanese rice with fresh tuna, cherry tomatoes, julienned carrots, cucumbers, avocado, soy sauce, spicy mayonnaise and sesame seeds (3a, 4a, 6a, 10a, 11a, 1b)

Riz japonais avec tofu, avocat, maïs, concombres, tomates cerises, poivrons, sauce teriyaki et graines de sésame – **22**

Japanese rice with tofu, avocado, corn, cucumber, cherry tomatoes, peppers, teriyaki sauce and sesame seeds (1a, 6a, 11a)



Plats principaux

Second courses

-  **Burger Internazionale – 29**
180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue et sauce BBQ du Chef
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b)
-  **200g Roastbeef de bœuf chaud avec frites – 32**
200g Warm roast-beef with fries (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)
- 200g Entrecôte de bœuf en tranches, avec roquette, tomates cerises, parmesan et frites – 38**
200g Sliced beef entrecôte, with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and fries (7a, 1b)
- 200g de filet de bœuf de 1° qualité grillée avec des pommes de terre au romarin – 46**
200g grilled top-quality beef fillet with rosemary potatoes (1b)
- Cordon bleu de porc au fromage d'alpage et frites – 36**
Pork cordon bleu with alpine cheese and fries (1a, 3a, 7a, 6b)
- Escalope de porc panée avec frites – 28**
Pork schnitzel with fries (1a, 3a, 7b)
- Poulet en corbeille avec sauce du chef et frites – 26**
Chicken in basket with chef's sauce and fries (1a, 3a, 10a, 10a, 6b, 7b)
- Polenta avec sauce aux cèpes – 25**
Polenta with porcini mushroom sauce (1a, 7b, 9b)
- Crevettes grillées avec beurre aux herbes maison et riz basmati – 35**
Grilled king prawns with homemade herb butter and basmati rice (2a, 7a, 4b)



Spécialité de la maison – min 2 personnes

House speciality – Min. 2 persons



200 g de tartare de filet de bœuf préparé à table – 43 pp

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

200 g Hand-cut beef fillet tartare prepared at the table – 43 pp

served with toast, butter and french fries (1a, 3a, 4a, 7a,10a)

Vegan

Vegan

Risotto with radicchio and walnuts, refined with truffle oil – **23**

Risotto with radicchio and walnuts, creamed with truffle oil (8a, 9b)

Légumes grillés avec tofu poêlé et glaçage au vinaigre balsamique – **23**

Grilled vegetables with pan-fried tofu and balsamic vinegar glaze (6a, 11b)



Desserts de la maison

Homemade Desserts

 Tarte au chocolat avec cœur fondant et glace à la vanille (10 minutes d'attente) – **13**
Chocolate cake with melting heart and vanilla ice cream (10 minutes waiting time) (1a, 3a, 7a, 8b, 6b)

 Tiramisù fait maison – **9**
Homemade Tiramisù (1a, 3a, 7a, 6b)

Crème catalane – **10**
Catalan cream (3a, 7a)

Panna cotta aux fruits rouges chauds – **9**
Coconut panna cotta with warm red berries (8b)

Panna cotta végétalienne aux fruits rouges chauds – **9**
Vegan coconut panna cotta with warm red berries (8b)

Sélection de glaces – **3.50**
Selection of ice creams

Pour plus d'informations, veuillez-vous adresser au personnel de la salle
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/ Origin

Viande

Porc	Suisse
Boeuf/Veau	Suisse, Allemagne
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Italie, Brésil
Cerf	N-Zélande/Autriche
Sanglier	Espagne/Autriche

Meat

Pork	Switzerland
Beef/Veal	Switzerland, Germany
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Italy, Brasil
Deer	New Zeland/Austria
Wild boar	Spain/Austria

Poisson

Thon	FAO 77
Saumon	Norvège
Crevettes	Argentine
Palourdes	Pays-Bas

Fish

Thuna	FAO 77
Salmon	Norway
Shrimps	Argentina
Clams	Netherlands

Pain

Pain frais	Suisse
Focaccia	Maison
Pinsa	Italie

Bread

Fresh bread	Switzerland
Focaccia	Homemade
Pinsa	Italy

