

Spécialités d'asperges

Asparagus specialities

Œuf croustillant à double cuisson, fondue au fromage Lucendro et asperges rôties – 15
Crispy double-cooked egg on Lucendro fondue and roasted asparagus (1a, 3a, 7a, 1b)

Crème d'asperges avec croûtons de pain – 13
Creamy asparagus soup with bread croutons (1a, 1b)

Salade tiède d'asperges avec saumon fumé et sauce à l'huile et à l'orange – 25
Warm asparagus salad with smoked salmon and oil and orange sauce (4a, 1b)

Risotto aux asperges fouetté au fromage *Tremola* avec Pepe de la Valle Maggia – 23
Asparagus risotto with *Tremola* cheese and Valle Maggia Pepper (1b, 7a)

Raviolis d'asperges au beurre, sauge, tomates cerise confit et asperges rôties – 24
Asparagus ravioli with butter, sage, cherry tomatoes confit and roasted asparagus (1a, 3a, 7a, 1b)

Asperges au parmesan – 19
Asparagus parmigiana (7a, 1b)

Asperges à la milanaise avec œuf au plat – 22
Asparagus Milanese style with fried egg (3a, 7a, 1b)

Filet de bar désossé avec pommes de terre et asperges rôties – 34
Boned sea bass with potatoes and roasted asparagus (4a, 7a, 1b)

Entrées

Starters



Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec cornichons – 30
Selection of regional cold cuts and cheeses with pickles (1b, 7a)



Carpaccio de poulpe à l'huile et citron avec salade de fenouil et oranges – 21
Octopus carpaccio in oil and lemon with fennel and orange salad (1b, 4a)

Caesar Salad avec poulet grillé et parmesan – 20
Caesar salad with grilled chicken and parmesan (1a)

Salade caprese avec tomate et mozzarella de bufflonne – 18
Tomato and buffalo mozzarella caprese salad (1a, 7a)

Salade verte – 8
Green salad

Salade mêlée – 10
Mixed salad





Nos spécialités / Our specialities



Premiers plats

First courses

 Tagliatelles aux cèpes – 24
Tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 3a, 7a)

 Spaghetti Carbonara – 23
Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Tagliatelles au pesto – 20
Pesto tagliatelle (1a, 7a)

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 – 21
Japanese rice, shrimps, cherry tomatoes, carrots, red cabbage, almonds and citrus sauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riz japonais, poulet, avocat, iceberg, maïs, tomates cerises et sauce teryaki – 22
Japanese rice, chicken, avocado, iceberg, corn, cherry tomatoes and teryaki sauce (10a, 1b)

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, 7a, 10a)

Riz japonais, tofu fumé, avocat, iceberg, maïs, tomates cerises et sauce teryaki – 22
Japanese rice, smoked tofu, avocado, iceberg, corn, cherry tomatoes and teryaki sauce (1b, 9a, 13a)



Plats principaux

Main 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 et frites
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef and fries (1a, 7a, 10a)
-  180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main avec légumes grillés et frites – 35
180g Hand selected Swissbeef “Chain Steak” with grilled vegetables and fries (1b)
-  **Roastbeef de bœuf chaud avec sa sauce et frites – 32**
Warm roast-beef with its sauce and fries (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)
- 200g Filet de bœuf au poivre vert avec légumes grillés et frites – 43
200g Green pepper beef fillet with grilled vegetables and fries (1b)
- Paillard de veau avec légumes grillés et frites – 38
Veal paillardof with grilled vegetables and fries (1b)
- Cordon bleu de porc au fromage du Gotthard avec frites – 34
Pork cordon bleu with Gotthard cheese served with fries (1a, 3a, 7a)
- Tataki de thon rouge avec avec légumes grillés et sauce aux agrumes et soja – 36
 Bluefin tuna tataki with grilled vegetables and citrus and soy sauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)



Vegan

Crème d'asperges avec croûtons de pain – 13

Creamy asparagus soup with bread croutons (1a, 1b)



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 sur lit de betterave avec légumes grillés et sauce au yaourt – 20

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

Tofu aux cèpes et riz japonais – 20

Tofu with porcini mushrooms and Japanese rice

Spécialités maison – min 2 personnes

House specialities – Min. 2 persons

200g Gerry Taratare – 35 pp

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

Beef tartare served with toast, butter and fries.

Servi du mardi au samedi soir, le samedi également pour le déjeuner.

Served Tuesday to Saturday evenings, Saturday also for lunch.

Fondue Moitié-moitié – 26 pp

Servi avec du pain, des pommes de terre et des cornichons. (7a)

Served with bread, potatoes and pickles.



Pinsa romana



MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18

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

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, salami épicé et fromage gorgonzola – 23

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, spicy salami and gorgonzola cheese (1a, 7a)

PARMIGIANA

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, aubergines grillées et copeaux de parmesan – 20

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, grilled aubergines and parmesan shavings (1a, 7a)

CRUDO


Sauce tomate, mozzarella de buffle, jambon cru et tomates séchées – 24


Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured ham and sun-dried tomatoes (1a, 7a)



Dessert maison

Homemade desserts

 Tarte au pistache avec cœur fondant et glace à la vanille – 13
Pistacho cake with melting heart and vanilla ice cream (1a, 3a, 7a, 8a)

 Tiramisù classique – 9
Classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Mousse au chocolat avec coulis de framboise – 9
Chocolate mousse with raspberry coulis (3a, 7a)

Millefeuille avec crème chantilly et fraises – 10
Millefeuille with chantilly cream and strawberries (1a, 3a, 7a)

Sélection de glaces artisanales de “Gelateria I love Gelato” Sementina – 3.50
Selection of homemade ice creams from “Gelateria I love Gelato” Sementina (1b, 7a, 8a, 3a)

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



Provenance

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

