

Entrées

Starters



Dégustation de meze avec pain pita – 21

Crème d'avocat, hoummus et pommes frites douces

Meze degustation with pita bread

Avocado cream, hummus and sweet potato fries (1a, 7a)

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)

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 (4a)

Crème de petits pois avec noix de Saint-Jacques sautées – 16

Creamed peas with sautéed scallops (4a, 14a)

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 ragoût de lapin et son jus – 24

Tagliatelle with rabbit ragout and its jus (1a)

Pizzoccheri gratin – 22

Pizzoccheri gratin (1a,7a)

Raviolis au ragoût de bœuf au vin rouge, fondue au fromage taleggio et réduction de vin rouge – 27

Beef stew ravioli, taleggio cheese fondue and red wine reduction (1a, 9a)

Risotto avec bisque de crustacés, crevettes et coquilles Saint-Jacques sautées – 26

Risotto with crustacean bisque, prawns and sautéed scallops (4a, 14a)

Bowls

Caesar Salad avec poulet grillé et parmesan – 19

Caesar salad with grilled chicken and parmesan (1a)

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 teryiaki – 22

Japanese rice, chicken, avocado, iceberg, corn, cherry tomatoes and teryiaki 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 teryiaki – 22



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





Plats principaux à base de viande

Meat 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
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a, 10a)

 180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main – 35 
180g Hand selected Swissbeef “Chain Steak” (1b)

 Roastbeef de bœuf chaud avec sa sauce – 32
Warm roast-beef with its sauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

200g Filet de bœuf aux cèpes avec pommes de terre rôties au romarin – 43 
200g Beef fillet with porcini mushrooms and rosemary-fried baby potatoes (1b)


180g Morceaux de filet de bœuf Stroganoff avec purée de pommes de terre – 43
180g Beef Stroganoff with mashed potatoes (1b, 7a)

Joue de veau au Merlot avec polenta rustique du moulin de Bruzella – 44 
Veal cheek with Merlot and rustic polenta from the Bruzella mill (1b)

Côte d'agneau avec purée de pommes de terre à l'ail noir – 37
Lamb chop with black garlic mashed potatoes (1b)

Plats principaux à base de poisson


Fish main courses

 Tatakhi de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Saumon norvégien sur carpaccio de courgettes et sauce à l'orange – 30
Norwegian salmon on courgette carpaccio with orange sauce (1b, 4a)



Vegan

 **Vegan Burger – 29**
Burger végétalien (pois, riz, huile de coco), avocat, tomate, oignon et mayo végane (1a, 11a)
Vegan burger (peas, rice, coconut oil), avocado, tomato, onion and vegan mayo

Risotto à la crème de courgette à l'huile EVO – 21
Cream of courgette risotto with EVO oil

Crème de courgettes avec croûtons de pain – 13
Cream of courgette with bread croutons (1a)



Falafel à la betterave avec légumes grillés et sauce au yaourt – 20
Beetroot falafel with grilled vegetables and yoghurt sauce (1b, 6a, 9b, 10a, 11a)

Accompagnements – Side dishes

Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus, chaque portion supplémentaire CHF 6.-
One side dish of your choice included in the above prices, every additional portion CHF 6.-

Pommes frites
French Fries (1a)

Pommes frites douces avec yogourt, grenade et persil
Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley (1a, 7a)

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes
Grilled vegetables with an herb olive oil marinade (1b)



Crème d'avocat ou d'hommous faite maison
Homemade avocado or hummus cream (1b)

Petite salade verte ou mêlée
Small green or mixed salad



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 chocolat avec cœur fondant et glace à la pistache – 13
Chocolate cake with melting heart and pistachio ice cream (1a, 3a, 7a)

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

Crème caramel – 8
Crème caramel (3a, 7a)

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille – 10
Apple strudel with vanilla sauce (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
Agneau	Nouvelle-Zélande
Lapin	Italie

Meat

Pork	Switzerland
Beef/veal	Switzerland, Germany
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Italy, Brasil
Lamb	New Zeland
Rabbit	Italy

Poisson

Thon	FAO 77
Saumon	Norvège
Crevettes	Argentine
Noix de Saint-Jacques	FAO 21

Fish

Thuna	FAO 77
Salmon	Norway
Shrimps	Argentina
Scallops	FAO 21

Pain

Pain frais	Suisse
------------	--------

Bread

Fresh bread	Switzerland
-------------	-------------

