


Starters

Entrées


Green salad with rucola – **8**
Salade verte avec rucola (6b, 9b)

 Mixed salad – **10**
Salade mixte (6b, 9b)

Sicilian caponata with swordfish – **21**
Caponata sicilienne avec espadon (4a, 9a)


Poached egg served on Parmesan fondue with asparagus tips and crispy ham – **17**
Oeuf poché servi sur une fondue de parmesan avec des pointes d’asperges
et du jambon croustillant (12a, 8b)

Local “butcher Gianocca” ham with goat’s milk büscion, honey, and dried fruit – **21**
Jambon local de « boucher Gianocca » avec du büscion au lait de chèvre, du miel
et des fruits secs (7a, 8a)

 100g Fassona beef tartare, hand-cut and prepared to order served with toasted bread, butter,
and French fries – **22**
100g Tartare de bœuf Fassona coupée au couteau, préparée à la minute en cuisine, servi
avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)

 Our specialties / Nos spécialités

 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

First Courses

Premiers plats



Spaghetti carbonara served with a Parmesan crisp – **25**

Spaghetti à la carbonara servis avec une tuile de parmesan (1a, 3a, 7a, 6b, 10b)

Homemade gnocchi with gorgonzola, marinated pears, and walnuts – **24**

Gnocchis fait maison au gorgonzola, poires marinées et noix (1a, 7a, 8a)



Eggplant Parmesan – **23**

Aubergines à la parmesane (1a, 7a)

Spaghetti with mixed seafood, octopus, and datterino cherry tomatoes – **28**

Spaghetti aux fruits de mer, poulpe et tomates cerises datterino (1a, 2a, 4a, 12a, 14a)



Maccheroni with fava beans, peas, and artichokes – **21**

Macaronis aux fèves, petits pois et artichauts (1a, 12a, 14a, 2b, 4b)

Pea cream risotto with sun-dried tomato pesto and grilled, sliced sausage – **24**

Risotto à la crème de petits pois avec pesto de tomates séchées spa
et saucisse grillée émietée (7a, 12a, 8b)

Bowls - Salade

Japanese rice with fresh tuna, cherry tomatoes, grated carrots, cucumbers, avocado, soy sauce, spicy mayonnaise, and sesame seeds – **23**

Riz japonais avec thon frais, tomates cerises, carottes en julienne, concombre, avocat, sauce soja, mayonnaise épicée et graines de sésame (3a, 4a, 6a, 10a, 11a, 1b)



Japanese rice with tofu, avocado, corn, cucumbers, cherry tomatoes, peppers, teriyaki sauce, and sesame seeds – **22**

Riz japonais au tofu, avocat, maïs, concombre, tomates cerises, poivrons, sauce teriyaki et graines de sésame (1a, 6a, 13a)

Caesar salad with grilled and slow-cooked chicken, boiled egg, croutons, Parmesan shavings, and Caesar dressing – **22**

Salade César avec poulet grillé et cuit à basse température, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César (1a, 3a, 4a, 7a, 6b, 10b)



Main Courses

Plats principaux



Burger Internazionale

180g Fassona beef patty seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomato, lettuce, and the chef's BBQ sauce, served with French fries – **29**

180g Steak haché de bœuf Fassona assaisonné au poivre de Tasmanie, cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue et sauce barbecue du chef, servi avec pommes frites (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b)



200g warm Roast beef served with French fries – **32**

200g Roast beef chaud servi avec pommes frites (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

220g first-quality Swiss beef fillet served with rosemary potatoes – **43**

220g Filet de bœuf suisse de première qualité servi avec des pommes de terre au romarin (1b)

Pork cordon bleu with cooked ham and Alpine cheese, served with French fries – **36**

Cordon bleu de porc au jambon cuit et fromage des Alpes, servi avec pommes frites (1a, 7a, 12a)

Crispy pork belly with agretti and potato gratin – **28**

Poitrine de porc croustillante avec des agretti et un gratin de pommes de terre (1a, 3a, 7b)

Duck breast glazed with honey and thyme, served over sweet potato purée, with braised radicchio and roasted pepper coulis – **36**

Magret de canard glacé au miel et au thym, servi sur une purée de patate douce, avec du radicchio braisé et un coulis de poivrons rôtis (1a, 7b, 9b)

Grilled octopus served with homemade lime mayonnaise, new potatoes, and seared mango – **32**

Poulpe grillé servi avec une mayonnaise maison au citron vert, des pommes de terre nouvelles et de la mangue saisie (3a, 10a, 12a, 14a)


Pike-perch fillet sautéed in butter and sage, served with purple potato purée and green beans – **38**

Filet de sandre sauté au beurre et à la sauge, servi avec une purée de pommes de terre violettes et des haricots verts (4a, 7a)




House specialties

Spécialités de la maison

 100g Fassona beef tartare, hand-cut and prepared to order served with toasted bread, butter, and French fries – **22**

100g Tartare de bœuf Fassona coupée au couteau, préparée à la minute en cuisine, servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)

 200g hand-cut Fassona Beef Tartare, seasoned at the table, served with toasted bread, butter, and French fries – **37**

200g Tartare de bœuf Fassona coupé au couteau, assaisonné à table, servi avec du pain grillé, du beurre et des frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)



Vegan

Végétalien

Cucumber gazpacho with avocado, vegan sour cream, and carasau bread – **18**

Gaspacho de concombre avec avocat, crème aigre végétalienne et pain carasau (1a)

Soft-centered savoy cabbage, potato and tofu cake with basil-infused oil and crunchy walnuts – **24**

Galette de pommes de terre, chou vert et tofu au cœur fondant, avec huile infusée au basilic et noix croquantes (6a, 8a, 1b)



Classic Pizzas

Pizzas classiques

✓ Margherita – 14

Tomato, mozzarella, basil

Tomate, mozzarella, basilic (1a, 7a)

✓ Marinara – 13

Tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil

Tomate, ail, origan, huile d'olive extra vierge (1a)

Diavola – 19

Tomato, mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella, salami piquant (1a, 7a,12b)

Quattro stagioni – 19

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, black olives, basil

Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives noires, basilic (1a, 7a, 12b)

Prosciutto crudo – 21

Tomato, mozzarella, cured ham, extra virgin olive oil

Tomate, mozzarella, jambon cru, huile d'olive extra vierge (1a, 7a,12b)

Prosciutto e funghi – 19

Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, extra virgin olive oil, basil

Tomate, mozzarella, champignons, jambon, huile d'olive extra vierge, basilic (1a, 7a,12b)

Napoli – 17

Tomato, mozzarella, anchovies, extra virgin olive oil, basil

Tomate, mozzarella, anchois, huile d'olive extra vierge, basilic (1a, 4a, 7a)

Prosciutto cotto – 18

Tomato, mozzarella, ham, basil

Tomate, mozzarella, jambon, basilic (1a, 7a,12b)

Tonno e cipolle – 18

Tomato, mozzarella, tuna, onions, extra virgin olive oil

Tomate, mozzarella, thon, oignons, huile d'olive extra vierge (1a, 4a, 7a)



Classic Pizzas

Pizzas classiques

Bufalina – 23

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic (1a, 7a)

Rustica – 22

Mozzarella, mushrooms, sausage, sun-dried tomatoes, oregano

Mozzarella, champignons, saucisse, tomates séchées, origan (1a, 7a, 12b)

Mascarpone e funghi – 23

Mozzarella, mascarpone, porcini mushrooms, basil

Mozzarella, mascarpone, cèpes, basilic (1a, 7a)



Pizza vegana – 21

Tomato base, grilled vegetables, olives, arugula, cherry tomatoes

Base tomate, légumes grillés, olives, roquette, tomates cerises (1a, 12b)

Pizza Internazionale – 25


Tomato, arugula, cherry tomatoes, 'nduja, turnip greens, burrata


Tomate, roquette, tomates cerises, 'nduja, pousses de navet, burrata (1a, 7a, 12b)



Desserts

Desserts

 Chocolate lava cake with a molten heart, served with vanilla ice cream (10 minutes preparation time) – **13**
Moelleux au chocolat avec cœur coulant, servi avec une glace à la vanille (temps de préparation 10 minutes) (1a, 3a, 7a, 8b, 6b)

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

Crema catalana – **10**
Crème catalane (3a, 7a)

Panna cotta with vanilla and mixed berries – **9**
Panna cotta à la vanille avec fruits rouges mélangés (7a, 8b)

Semifreddo all'amaretto – **11**
Parfait glacé à l'amaretto (7a, 8b)

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

For any further information, please ask the service staff.
Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser au personnel de service.

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



Provenance

Origin

Viande

Porc	Suisse
Boeuf	Suisse, Italie
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Suisse
Canard	France

Meat

Pork	Switzerland
Beef	Switzerland, Italy
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Switzerland
Duck	France

Poisson

Thon	FAO 77
Espadon	FAO 34
Fruits de mer	Italie
Poulpe	FAO 34
Sandre	EE/KZ

Fish

Thuna	FAO 77
Swordfish	FAO 34
Seafood	Italy
Octopus	FAO 34
Pike-perch	EE/KZ

Pain

Pain frais	Suisse
Focaccia	Maison

Bread

Fresh bread	Switzerland
Focaccia	Homemade

