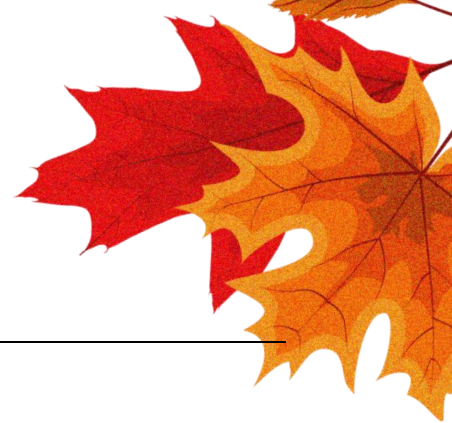




Autumn Suggestions

Suggestions automnales

Hand-cut venison 120 g, with sweet-and-sour Tropea red onion, toasted hazelnut crumble and rye bread tuiles – 24

Chevreuil coupé au couteau 120 g, avec oignons rouges de Tropea aigre-doux, éclats de noisettes grillées et tuiles de pain de seigle (1a, 12a, 8a)

Local specialties platter - *recommended for 2 people*

Selection of local game meat charcuterie from “Gianocca Butchers” and local cheeses, served with mostarda and homemade focaccia – 22 / 35

Assiette de spécialités régionales - *recommandé pour 2 personnes*

Charcuterie de gibier local de la “Boucherie Gianocca” et fromages locaux, accompagnés de mostarda et de focaccia maison (7a, 1a, 10a, 12a)

Pheasant terrine wrapped in black cabbage leaves, thinly sliced raw porcini mushrooms with Cumberland sauce – 25

Terrine de faisan enveloppée de feuilles de chou noir, fines lamelles de cèpes crus et sauce Cumberland

(12a, 9a, 3a, 7a)

Pappardelle with pulled venison ragout – 32

Pappardelles au ragù de cerf effiloché (1a, 3a, 9a, 12a, 7b)

Buckwheat ravioli filled with roe deer, game jus and chanterelle mushrooms – 26

Raviolis au sarrasin farcis au chevreuil, jus de gibier et chanterelles (1a, 3a, 9a, 7a, 12a)

Roe deer loin medallion with spaetzle, porcini mushrooms, caramelised chestnuts, red cabbage and pear poached in red wine, served with redcurrant preserve and game jus – 46

Noisette de chevreuil avec spätzli, cèpes, châtaignes caramélisées, chou rouge et poire au vin rouge, accompagnés d’une confiture de groseilles et d’un jus de gibier (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 8b)

Venison fillet with spaetzle, porcini mushrooms, caramelised chestnuts and game jus – 44

Filet de cerf avec spätzli, cèpes, châtaignes caramélisées et jus de gibier (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 8b)

Wild boar fillet with creamy morel sauce, sweet potato purée and spinach – 39

Filet de sanglier, sauce aux morilles, purée de patates douces et épinards (9b, 7a, 12a)

Trilogy of wild boar, red deer and roe deer medallions, deglazed with port wine and glazed with their own game jus, served with polenta and porcini mushrooms – 49

Trilogie de médaillons de sanglier, de cerf et de chevreuil, déglacés au porto et laqués avec leur jus de cuisson, accompagnés de polenta et de cèpes (12a, 9a, 7a)

Chestnut cake – 12

Gâteau aux châtaignes (1a, 7a, 3a, 8a, 6b)

Chestnut vermicelli with meringue and whipped cream – 10

Vermicelles avec meringue et crème fouettée (5b, 3a, 6b, 7a)



Entrées

Starters

✓ Green Salad – 8
Salade verte (6b,9b)

✓ Mixed Salad – 10
Salade mêlée (6b,9b)

Lamb's lettuce with egg, crispy bacon, croutons and French dressing – 12
Salade de mâche, œuf, bacon croustillant, croûtons dorés et sauce française (3a,1a,6b,7b,9a)

Squid cannoli with celeriac purée and chanterelle mushrooms, pan-seared scallops – 26
Cannoli à l'encre de seiche, farcis de purée de céleri-rave et de chanterelles, accompagnés de noix de Saint-Jacques poêlées (1a,4a,7a,9a,14a)

✓ Shallot and apple Tarte Tatin, crisp chicory and fresh goat's cheese foam – 17
Tarte Tatin à l'échalote et à la pomme, sur lit de chicorée, mousse de chèvre frais (1a,3a,7a,12a)

Foie gras slices, blueberry sauce and caramelized figs, served with homemade brioche – 28
Escalopes de foie gras, sauce aux myrtilles et figues caramélisées, servies avec brioche maison (1a,3a,7a,12a)



Nos spécialités / Our Specialties



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan

First courses

Premiers plats

Tagliolini with pistachio pesto, prawns and burrata stracciatella – **32**

Tagliolini with pistachio pesto, Argentine prawns and burrata stracciatella

(1a, 2a, 3a, 7a, 8a)

✓ Pumpkin risotto with Blu di Bufala, Ticino Merlot reduction, Maggia Valley pepper and sautéed porcini mushrooms – **30**

Risotto au potiron, crème au Blu di Bufala, réduction de Merlot tessinois, poivre du

Vallemaggia et cèpes sautés (7a, 12a)

Homemade chestnut gnocchi with chestnuts, rosemary powder and coarsely crumbled house sausage – **25**

Gnocchis de châtaignes faits maison, châtaignes, poudre de romarin et saucisse locale émiettée (7a, 3a, 5b, 6b)



Maccaroni Siciliani

Fresh homemade pasta prepared using traditional methods, served with melted butter and Parmigiano Reggiano, delicately infused with cinnamon and cardamom for an aromatic flavour reminiscent of traditional Italian Renaissance recipes – **22**

Pâtes fraîches faites maison selon la méthode traditionnelle, servies avec du beurre fondu et du Parmigiano Reggiano, rehaussées par les délicates notes de cannelle et de cardamome, pour une saveur aromatique inspirée des anciennes recettes de la Renaissance italienne (1a, 3a, 7a)



Burger



Burger Internazionale

180g Fassona beef, seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, lettuce, Chef's BBQ sauce and French fries – **29**

180 g de viande de Fassona assaisonnée au poivre de Tasmanie, cheddar, bacon, avocat, tomate, salade et sauce BBQ du Chef, accompagné de frites (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b, 3a)



Green Soul

Vegan burger with tomato, lettuce, caramelized onions and vegan mayonnaise – **29**

Hamburger végétarien, tomate, salade, oignon caramélisé et mayonnaise végétarienne (1a, 6a, 9a, 3a)

Octopus Noir

Black charcoal bun with grilled octopus, teriyaki mayonnaise, marinated red and white cabbage, lemon zest and crispy onions – **32**

Pain noir au charbon avec poulpe grillé, mayonnaise teriyaki, chou rouge et blanc mariné, zestes de citron et oignons croustillants (1a, 7a, 3a, 6a, 11a)

The Hunt

Game burger in a multigrain bun with wholegrain mustard, buffalo blue cheese, grilled apple and rocket – **30**

Hamburger de gibier, pain aux graines, moutarde à l'ancienne en grains, fromage bleu de bufflonne, pomme rouge grillée et roquette (1a, 7a, 10a, 3a, 6b, 11b)

Vegan / Vegetarian

Végan / Végétarien



Pumpkin cream soup with bread croutons – **17**

Crème de potiron avec croûtons de pain (1a)



Beetroot falafel with grilled vegetables and yogurt sauce – **20**

Falafels de betterave avec légumes grillés et sauce au yaourt (1b, 6a, 9b, 10a, 11a)



Shallot and apple tarte tatin, served on a bed of chicory – **16**

Tarte Tatin aux échalotes et aux pommes, servie sur un lit de chicorée (1a, 3a, 7a, 12a)



Homemade chestnut gnocchi with chestnuts and rosemary powder – **22**

Gnocchis de châtaignes faits maison, châtaignes et poudre de romarin (7a, 3a, 5b, 6b)



Main courses

Plats principaux



200g Swiss beef tartare, hand-cut and prepared at the table, served with toast, butter and French fries – **39**

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

Grilled Argentine ribeye, served with juniper butter, balsamic-braised shallots and hazelnut potatoes – **42**

Ribeye argentin grillé, beurre au genièvre, échalotes braisées au balsamique et pommes de terre noisette (7a, 12a)

Bacon-wrapped pork tenderloin with fig glaze, served with grilled king oyster mushroom, Jerusalem artichoke purée and duchess potatoes – **38**

Filet de porc bardé, glacé aux figues, pleurote du panicaut grillé, crème de topinambour et pommes duchesse (3a, 1a, 7a)

Panko-crusted tuna, tahini sauce, pak choi and Venere black rice – **40**

Thon en croûte de panko, sauce tahini, pak choï et riz Venere (1a, 4a, 6a, 11a)

Swiss beef fillet with roasted pumpkin and rosemary potatoes – **49**

Filet de bœuf suisse, courge rôtie et pommes de terre au romarin (7b)



Pizze

Pizzas

✓ Margherita – 14

Tomatoes, mozzarella and basil

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

✓ Marinara – 13

Tomatoes, garlic and olive oil

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

Napoli – 17

Tomatoes, mozzarella and anchovies

Tomate, mozzarella, anchois (1a, 4a, 7a)

Romana – 19

Tomatoes, mozzarella, anchovies, olives and capers

Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres (7a, 4a)

Prosciutto – 18

Tomatoes, mozzarella and ham

Tomate, mozzarella, jambon cuit (7a)

Prosciutto e funghi – 19

Tomatoes, mozzarella, mushrooms and ham

Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit (7a)

Quattro stagioni – 19

Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and olives

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives (7a)

Capricciosa – 21

Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, bell peppers and anchovies

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, poivrons, anchois (7a, 4a)

✓ Quattro formaggi – 23

Tomatoes, mozzarella and assorted cheeses

Tomate, mozzarella, assortiment de fromages (7a, 3b)

Diavola – 19

Tomatoes, mozzarella and spicy salami

Tomate, mozzarella, salami piquant (7a)



Pizze

Pizzas

✓ Vegetariana – 21

Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables: eggplant, zucchini and bell peppers
Tomate, mozzarella, légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons (7a)

Tonno e cipolle – 18

Tomatoes, mozzarella, tuna and onions
Tomate, mozzarella, thon, oignons (7a, 4a)

Prosciutto e gorgonzola – 18

Tomatoes, mozzarella, ham and Gorgonzola
Tomate, mozzarella, jambon cuit, gorgonzola (7a)

Carpaccio – 25

Venison carpaccio with Blu di Bufala fondue, mozzarella and confit cherry tomatoes
Carpaccio de cerf, fondue de Blu di Bufala, mozzarella et tomates cerises confites (7a)

Gustosa – 19

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, Gorgonzola and onions
Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola, oignons (7a)

Internazionale – 26

Tomatoes, mozzarella, rocket, cured ham and mascarpone
Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, mascarpone (7a)

Calzone – 20

Tomatoes, mozzarella and ham
Tomate, mozzarella, jambon cuit (7a)

Calzone farcito – 23

Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and egg
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf (7a, 3a)

Pizza autunnale – 26

Pumpkin cream, salsiccia, chanterelle mushrooms, smoked scamorza and figs
Crème de potiron, saucisse, chanterelles, scamorza fumée et figues (7a, 12b)



Dessert

Desserts



Homemade chocolate fondant with a molten center and vanilla ice cream (10-minute waiting time)
Fondant au chocolat au cœur coulant, accompagné de glace à la vanille (10 min d'attente) – **13**
(1a, 3a, 7a, 8b, 6b)



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

Semifreddo with toasted almonds – **10**
Parfait glacé aux amandes grillées (3a, 7a, 8a, 12a)



Apple fritter with vanilla ice cream and blueberry jam – **12**
Beignets de pommes avec glace à la vanille et confiture de myrtilles (1a, 3a, 7a, 12a)

Selection of ice cream flavours – **3.50**
Sélection de glaces (7a, 7b)

Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser à notre personnel de salle.

For further information, please ask to our staff.

Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.
All prices are in CHF, including VAT.



Provenance

Viande

Porc	Suisse
Bœuf	Suisse, Argentine
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Suisse / Hongrie
Foie de canard	France / Hongrie
Chevreuril	EU
Cerf	Tessin/ EU
Sanglier	Tessin/ EU
Faisan	Grande-Bretagne

Poisson

Poulpe	FAO 34
Thon	FAO 71
Crevettes	Argentine
Coquilles Saint-Jacques	FAO 61

Fromage

Fromages	Tessin/ Italie
----------	----------------

Origin

Meat

Pork	Switzerland
Beef	Switzerland, Argentina
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Switzerland, Hungary
Duck liver	France, Hungary
Venison	EU
Deer	Ticino/ EU
Wild boar	Ticino/ EU
Pheasant	United Kingdom

Fish

Octopus	FAO 34
Tuna	FAO 71
Prawns	Argentina
Scallops	FAO 61

Cheese

Cheese	Ticino, Italy
--------	---------------

