

LA CARTE

Nos suggestions autour de la chanterelle :

Salade de rampon à l'œuf poché, chanterelles et maïs soufflé
vinaigrette de cidre Fr. 23.00

Feuilleté de chanterelles, tîmbale de riz Fr. 25.00

Polenta aux chanterelles Fr. 24.00

Risotto aux chanterelles Fr. 27.00

Tagliatelles fraîches aux chanterelles, parfumées à l'huile de truffe Fr. 27.00

Cassiolette de calamaretti aux chanterelles,
Riz et légumes Fr. 39.00

Filet de poulet sauté aux chanterelles,
Pommes frites et légumes Fr. 26.00

Steak de bœuf grillé à la valtellinese : chanterelles en persillade et rucola
Pommes frites Fr. 34.00

LA CHASSE

Velouté de courge aux chanterelles, parfumé à l'huile de truffe Fr. 14.00

Terrine de gibier, céleri rémoulade, salade de rampon et
confiture d'oignons rouges Fr. 16.00

Raviolis frais farcis au chevreuil, jus de chasse et airelles Fr. 25.00

Civet de sanglier aux oignons grelots Frs. 29.00

Médallions de cerf aux bolets Fr. 36.00

Noisettes de chevreuil sauce grand-veneur Frs. 39.00

Selle de chevreuil (sur commande et pour deux personnes mini.)
En deux services, sauce poivrade Fr. 44.-/ pers.

Accompagnement :

Spätzli, compotée de chou rouge, poire et pêche au sirop, marrons caramélisés, courge,
confiture d'airelles.

Provenance du gibier : Autriche

Les entrées

Salade verte Fr. 6.50

Salade mêlée Fr. 8.50

Salade de légumes grillés à l'œuf poché Fr. 21.00

Salade du club Fr. 25.00

(tomates, mozzarella, jambon cru, rucola et copeaux de parmesan)

Carpaccio de bœuf, rucola et copeaux de parmesan Fr. 19.00

Salade caprese (tomates et mozzarella) Fr 18.00

Salade de chèvre chaud parfumé au miel Fr 23.00

Saumon fumé, ses toasts à la crème de raifort Fr. 25.00

Les viandes

Filet de poulet au citron Fr. 21.00

Filet de poulet grillé Fr. 19.00

Entrecôte parisienne grillée (250gr), sauce Café de Paris Fr. 33.00

Tagliata d'entrecôte parisienne (250gr), rucola et copeaux de parmesan Fr. 37.00

Steack de bœuf (250gr) grillé Fr. 27.00

Steak de bœuf (250gr) grillé, sauce Café de Paris Fr. 32.00

Accompagnements : frites maison et légumes du moment

Oreille d'éléphant de veau panée à la milanaise,
Ruicola, tomates cerise et frites maison Fr. 38.00

Hamburger « maison », pommes frites et salade mêlée Fr. 23.00

Origines des viandes : bœuf, veau, porc Suisse ; poulet Suisse, et Hongrie

Les végétariens :

Omelette aux fines herbes, salade verte Fr. 19.00

Omelette aux fromages, salade verte Fr. 20.00

Omelette aux bolets, salade verte Fr. 21.00

Polenta porcini (bolets en persillade) Fr. 24.00

Poissons

Filets de perche meunière Fr. 39.00

Filets de perches à la crème de citron Fr. 39.00

calamaretti à la Romana Fr. 29.00

Filets de dorade royale à la plancha sauce verte Fr. 29.00

Accompagnement frites maison, et légumes du moment

Tartare de saumon (200gr)

Frites maison et salade mêlée Fr. 29.00

Origine poissons et fruits de mer :

Filets de perche, Russie ; moules, France ; saumon : Norvège

; calamaretti : Espagne ; vongoles : Italie

Dorade : méditerranée ; seiches : océan indien

Les pâtes

Penne pomodoro Fr. 17.00

Penne bolognese Fr. 19.00

Penne gratinées à la sicilienne Fr. 21.00

Gnocchi aux tomates fraîches, burrata et basilic Fr. 24.00

Gnocchi gratinés au gorgonzola Fr. 21.00

Gnocchi à la crème de crevettes Fr. 23.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Fr. 18.00

Spaghetti carbonara Fr. 21.00

Spaghetti aux vongoles ou verace fraîches (selon arrivage) Fr. 27.00

Spaghetti amatriciana
(oignons rouges, lardons et chapelure à l'ail) Fr. 21.00

Tagliatelles fraîches arrabiata Fr. 19.00

Tagliatelles fraîches trifolati aux bolets Fr. 28.00

Risotto aux bolets Fr. 27.00

Risotto aux fruits de mer (seiches, moules et crevettes) Fr. 28.00

Pâtes sans gluten : penne ; spaghetti