

Antipasti

Vitello Tonnato

46.-

À la Gênoise

Veal slices with sauce at Genovese style

Carpaccio de Thon

38.-

Aux Fenouil mariné al huile, pecorino piquant

Et tomate Datterino

Tuna carpaccio with spicy pecorino(cheese), Datterino tomatoes

And olive oil marinated fennel

Carpaccio de Bœuf

44.-

Avec une mousseline et lamelles de truffe noire d'automne

Beef carpaccio with muslin and slices of truffle

Burrata

34.-

Avec légumes grillés et tomates grappe fraîches

Et aceto balsamique caramélisé

Burrata with grilled vegetables and vine tomatoes

with caramelized balsamic vinegar

Salade Roquette

26.-

Aux Artichauts à la romaine, tomates rondes

Et lamelles de parmesan

Rocket salad with romaine artichokes, round tomatoes

And parmesan slices

Poêlée d'Artichauts

48.-

Accompagnée du Scampi, Noix de St Jacques

Avec son jus de langoustines

Pan-fried artichokes with lobster juice, with scampi

and St. Jacques scallops

Jambon San Daniele

42.-

Avec la Bufala Mozzarella

Un mariage de saveur

San Daniele Ham with bufala mozzarella

Bufala alla Sicilienne

30.-

Mozzarella di buffala, aubergine, oignon, tomate et basilic

Mozzarella di buffalo with eggplant, onion, tomatoes and basil

Potage à la courge

28.-

Primi Piatti

Pennette à la Finestra

38.-

Artichauts poêlés, Jambon San Daniel,
crème, sauge, noix de muscade et thym
*Finestra's pennette (pasta) with cream and San Daniele ham,
sage, nutmeg, thyme and pan-fried artichokes*

Ravioli de Bœuf

42.-

Avec Chanterelles
dans une sauce au vin blanc,
tomate Datterino et ciboulette
With tomato Datterino, sauce vin blanc and Chanterelle,

Gnocchi Roquette

36.-

Avec crème à la Gorgonzola et roquette
Saveurs du nord de l'Italie
Rocket gnocchi with gorgonzola cream

Tortelloni à la Ricotta

38.-

Avec Artichauts poêlés, sauce beurre et sauge
Ricotta torteloni, with pan artichokes, butter, and sage sauce

Tagliolini Maison

52.-

Avec Scampi, dans son jus de
langoustines, tomates Datterino et
câpres de Salina
*Tagliolini of the house in lobster juice, scampis, Datterino tomatoes
and capers of Salina*

Risotto aux Champignons

42.-

Avec Chanterelles

Le Carni

Tagliata de Bœuf

76.-

Accompagné d'une sauce morilles

Servis avec des pommes de terre rôtie et salade roquette

Beef tagliata with rocket salad, roasted potato, morels sauce

(Origin Suisse)

Carré d'Agneau

62.-

Servis avec polenta gratiné et légumes du jardin

Rack of lamb, served with polenta gratinée and garden vegetables.

(origin Irlande)

Osso bucco à la Milanaise

48.-

Avec risotto safran

Ossobucco alla milanese with saffron risotto

(origin Suisse)

I Pesci

Filet de Thon Poêlé

56.-

À la Sicilienne et légumes du marché

Tuna fillet served with a sicilienne and day vegetables

La Mer et la Terre

52.-

Filet de Loup, dans son jus servie avec risotto au prosecco

Sea bass fillet in its own juice served with prosseco risotto

(Origin France)

I Dolci

Panna cotta

16.-

Alla Amarenatta

Douceur et fraîcheur

Amarenatta fruit and panna cotta

Tiramisu classique au cacao

16.-

Café, cacao et mascarpone,

Un trio de saveurs qui sublime le palais

Traditional Tiramisu with amaretto and cocoa

Mousse au chocolat blanc

16.-

Avec orange nature, zeste doré et coulis
d'orange

White chocolate mousse with natural orange, golden zest,
And orange coulis

Tarte fine aux pommes caramélisée

Avec glace à la vanille

16.-

Caramelized apple pie with vanilla ice cream

Menu du soir

Evening menu

Poêlée d'Artichauts

Scampi et Noix de St Jacques, Avec son jus de
Langoustine

Pan-fried Artichokes on lobster juice with scampi's and St. Jacques scallops

Tagliata de Bœuf

Accompagné d'une sauce morilles
Servis avec des pommes de terre rôtie et
salade roquette

Beef tagliata with rocket salad, roasted potato, morels sauce
(Origine Suisse)

Tiramisu classique

Au cacao

136.- CHF

Déclaration des allergènes

Pour plus d'information sur les allergènes
dans vos plats, veuillez-vous adresser à
notre personnel.

Declaration of allergens

*For more information on allergens in your dishes, please
contact our staff.*