

MENU

MENU

SEASONAL MENU - 3 COURSES | 4 COURSES

79 | 94

MENU SAISONNIER - 3 PLATS | 4 PLATS

parma ham | pear | parmesan mousse

jambon de parme | poire | mousse au parmesan

housemade cheese ravioli | cheese truffle sauce | crispy artichokes

ravioli au fromage maison | sauce au fromage et à la truffe | artichauts croustillants

fried tuna and squid | pesto | seasonal vegetables

thon et calamars frits | pesto | légumes de saison

apple strudel | vanilla sauce | cinnamon ice cream

strudel aux pommes | sauce vanille | glace à la cannelle

our staff will be happy to inform you about the daily recommendations. all dishes with this sign are vegetarian or can be prepared vegetarian. 

nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur les recommandations du jour. tous les plats portant ce signe sont végétariens ou peuvent être préparés de manière végétarienne. 

our staff will be happy to provide you with information about allergens, origin and ingredients of the dishes. all prices are in CHF including VAT.
nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les allergènes, l'origine et les ingrédients des plats. tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

STARTERS

- parma ham | pear | parmesan mousse 26
jambon de parme | poire | mousse au parmesan
- beef tartare | hazelnut mousse | truffle 29
tartare de bœuf | mousse de noisettes | truffe
- marinated salmon | cucumber | lemon sauce 27
saumon mariné | concombre | sauce au citron
- roasted polenta | artichokes | lardo ✓ 21
polenta rôtie | artichauts | lardo di colonnata ✓
- spinach salad | couscous with pesto ✓ 19
salade d'épinards | couscous au pesto ✓

SOUPS

- almond cream soup | prawns ✓ 18
crème d'amande | crevettes ✓
- carrot cream soup | quinoa chips | black olives ✓ 16
crème de carottes | chips de quinoa | olives noires ✓

PRIMI

housemade tagliatelle seared lobster tail mascarpone cream <i>tagliatelles maison queue de homard saisie crème de mascarpone</i>	33
housemade bavette clams <i>bavette maison palourdes</i>	31
housemade cheese ravioli truffled cheese fondue fried artichokes ✓ <i>raviolis au fromage maison fondue au fromage truffée artichauts frits ✓</i>	29
our truffles are from the «swisstruffle» farm in the aargauer jura. <i>nos truffes proviennent de la ferme "swisstruffle" dans le jura argovien.</i>	
squid ink risotto roasted langoustine tail ✓ <i>risotto à l'encre de seiche queue de langoustine rôtie ✓</i>	34
pumpkin risotto beef carpaccio truffle ✓ <i>risotto au potiron carpaccio de bœuf truffe ✓</i>	32

MAIN COURSES

fish soup | garlic bread croutons 47
soupe de poisson | croûton de pain à l'ail

seared tuna and octopus | pesto | seasonal vegetables 44
thon et poulpe saisis | pesto | légumes de saison

BY RESERVATION (24H) FOR TWO PEOPLE –
SUR RÉSERVATION (24H) À PARTIR DE DEUX PERSONNES

sea bass in salt crust flavored with cocoa | seasonal vegetables price of the day
loup de mer en croûte de sel aromatisée au cacao | légumes de saison prix du jour

seared beef tenderloin | honey-mustard sauce | friarielli 52
filet de bœuf saisi | sauce moutarde-miel | friarielli

veal fillet | foie gras escalope | nebbiolo jus | spinach with pine nuts 59
filet de veau | escalope de foie gras | jus de nebbiolo | épinards aux pignons de pin

FROM TWO PEOPLE – À PARTIR DE DEUX PERSONNES

grass-crusted rack of lamb | thyme jus | new potatoes | seasonal vegetables 55 p.p.
carré d'agneau en croûte d'herbe | jus au thym | pommes de terre nouvelles | légumes de saison

DESSERTS

coffee namelaka soft chocolate cake with salted caramel <i>namelaka au café gâteau au chocolat moelleux avec caramel salé</i>	16
creamy bergamot hazelnut crisp raspberry gel <i>crèmeux à la bergamote croustillant à la noisette gel à la framboise</i>	16
apple strudel vanilla sauce cinnamon ice cream <i>strudel aux pommes sauce vanille glace à la cannelle</i>	16
zabaione with marsala <i>zabaione au Marsala</i>	16
cheese variation <i>variante au fromage</i>	21

ice cream scoop vanilla yogurt chocolate coffee pistachio hazelnut <i>boule de glace</i> vanille yaourt chocolat café pistache noisette	4
sorbet scoop strawberries raspberries lemon mango coconut mandarine <i>boule de sorbet</i> fraises framboises citron mangue noix de coco mandarine	4
whipped cream <i>crème fouettée</i>	1.5
the classics of the «fratelli klainguti» pastry shop in genoa's historic center. the recipes are more than 150 years old and are treasured. welcome back, good old days! <i>les classiques de la pâtisserie «fratelli klainguti» du centre de gènes. les recettes ont plus de 150 ans et sont gardées comme un trésor. bienvenue au bon vieux temps!</i>	
zena cake marsalacrème marzipan covering <i>gâteau zena marsalacrème marzipanmantel</i>	15
franca cake almond cookie chocolate cream maraschino rum <i>gâteau franca biscuit aux amandes crème au chocolat marasquin rhum</i>	15