

DEGUSTATIONS MENÜ / MENU DÉGUSTATION

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Emanuele auf unserer überraschenden gastronomischen Reise verwöhnen, die aus den besten Gerichten besteht, die für Sie zusammengestellt wurden, den Spezialitäten des Tages, die können oder nicht auf unserer Speisekarte stehen.

Und warum nicht kombinieren Sie alle mit passenden Weinen, speziell ausgewählt von unserem Maître Stella...

Unser Ziel wird es sein, Sie zufrieden zu stellen, Sie zu überraschen und vor allem, dass Sie sich wohlfühlen.

Laissez-vous gâter par notre Chef Emanuele dans un étonnant voyage gastronomique, composé des meilleurs plats créés pour vous et de plats du jour qui peuvent ou non figurer dans notre carte.

Et pourquoi ne pas les associer à des vins assortis, spécialement sélectionnés par notre Maître Stella...

Notre objectif est de vous fournir une excellente nourriture avec un facteur de surprise et de vous satisfaire au mieux.

4 GÄNGE MENÜ / MENU 4 PLATS 85.-

MIT WEINBEGLEITUNG / AVEC ACCOMPAGNEMENT DE VINS 120.-

6 GÄNGE MENÜ / MENU 6 PLATS 115.-

MIT WEINBEGLEITUNG / AVEC ACCOMPAGNEMENT DE VINS 165.-



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

NACHSPEISEN / DESSERTS

ZABAIONE MIT WEISSER MYRTE UND EISGEKÜHLTER ZITRONE. 12.-

ZABAIONE DE LIQUEUR DE MYRTE BLANC ET CITRON GLACÉ.

BOUNTY-HALBGEFRORENES MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN 14.-

Gesalzene Mandelsauce, Haselnusseis.

PARFAIT BOUNTY AUX FRUITS EXOTIQUES

Sauce aux amandes salées, glace noisette.

DUNKLE SCHOKOLADENCREME MIT HIMBEEREN-SORBET. 13.-

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET FRAMBOISE.

HANDWERKLICHE GLACE UND SORBET. kugel / boule 4.-

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Alles von unseren Freunden bei I LOVE GELATO produziert

Fabriqués par nos amis de I LOVE GELATO



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

ZWISCHENGÄNGE / PLATS DE PÂTES

HAUSGEMACHTE RAVIOLI CULURGIONES	29.-
<i>Gefüllt mit Kartoffeln, Pfefferminz und Pecorino Romano D.O.P. in hausgemachter Tomatensauce.</i>	
RAVIOLIS DE MAISON CULURGIONES	
<i>Farci de pomme de terre, menthe et Pecorino Romano D.O.P. dans une sauce tomate maison.</i>	
KAKAOBOHNEN PAPPARDELLE	29.-
<i>Hausgemacht, mit Wildschwein-Ragù.</i>	
PAPPARDELLE AUX FÈVES DE CACAO	
<i>Faites à la main, accompagnées d'un ragoût de sanglier.</i>	
FISCHSUPPE NACH ALGHERO-ART	30.-
<i>Mit kleinen sardischen Gnocchi, handgerollt nach traditioneller Methode.</i>	
SOUPE DE POISSON ALGHERÈSE	
<i>Avec des gnocchetti sardes, roulés à la main de manière traditionnelle.</i>	
SARDINISCHE FREGOLA RISOTTIERT	30.-
<i>Mit Meeresfrüchteraगत und Bottarga, gewürzt mit wilder Petersilie.</i>	
FREGOLA SARDE FAÇON RISOTTO	
<i>Avec ragoût de fruits de mer, poutargue et persil sauvage.</i>	
RISOTTO VIALONE NANO "EXPRESS"	28.-
<i>Mit Mantua-Kürbis und Waldpilzen cremig.</i>	
RISOTTO DE VIALONE NANO "EXPRESS"	
<i>Enrichi de courge de Mantoue et de champignons des bois.</i>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

SCHWEIZER RIB EYE-STEAK 45.-

Gebratene Fondantkartoffeln und Gemüse der Saison.

STEAK DE ENTRECÔTE SUISSE

Pomme de terre fondante poêlée et légumes de saison.

ROSA GEBRATENES HIRSCHFILET 42.-

Mit einem Hauch von Meereswacholder, Kastanien und Glühwein.

FILET DE CHEVREUIL SAIGNANT

Avec des notes de genièvre marin, de châtaignes et de vin chaud.

GELBSCHWANZMAKRELE MI-CUIT 45.-

Mit schwarzer Tintenfischbrotkruste und Rote-Bete-Bernersauce.

MAQUEREAU À QUEUE JAUNE MI-CUIT

En croûte de pain à l'encre de seiche noire et une sauce béarnaise à la betterave.

POLPO IN CARASAU-BROTKRUSTE 39.-

Mit Kartoffelstampf und süß-saurer Gemüse-Caponata.

POULPE EN CROÛTE DE PAIN CARASAU

Avec purée de pommes de terre et caponata de légumes aigre-douce.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

NACHSPEISEN / DESSERTS

ZABAIONE MIT WEISSER MYRTE UND EISGEKÜHLTER ZITRONE. 12.-

ZABAIONE DE LIQUEUR DE MYRTE BLANC ET CITRON GLACÉ.

BOUNTY-HALBGEFRORENES MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN 14.-

Gesalzene Mandelsauce, Haselnusseis.

PARFAIT BOUNTY AUX FRUITS EXOTIQUES

Sauce aux amandes salées, glace noisette.

DUNKLE SCHOKOLADENCREME MIT HIMBEEREN-SORBET. 13.-

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET SORBET FRAMBOISE.

HANDWERKLICHE GLACE UND SORBET. kugel / boule 4.-

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Alles von unseren Freunden bei I LOVE GELATO produziert

Fabriqués par nos amis de I LOVE GELATO



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

KINDERMENÜ / MENU POUR ENFANTS

DIE KUNDEN VON MORGEN – LES CLIENTS DU FUTUR

SARDISCHEN GNOCCHETTI MIT BUTTER UND GRANA PADANO 12.-

Handgemacht mit Liebe.

GNOCCHETTI SARDES AU BEURRE ET GRANA PADANO

Fait à la main avec amour.

SARDINISCHE FREGOLA-NUDELN MIT TOMATENSAUCE 14.-

Für die Kleinen.

PÂTES SARDES FREGOLA DANS UNE SAUCE TOMATE

Pour les petits enfants.

RICOTTA-RAVIOLI MIT BUTTER ODER TOMATENSAUCE 15.-

Hausgemacht für Sie.

RAVIOLIS FARCIS À LA RICOTTA AU BEURRE OU SAUCE TOMATE

Réalisés sur place pour vous.

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL UND FRÎTES 18.-

ESCALOPE DE PORC PANÉE ET FRÎTES

GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE 18.-

ESCALOPE DE PORC POÊLÉE ET LÉGUMES

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt

Tous les prix sont en francs suisses incluant 7,7% de TVA

HERKUNFTS-DEKLARATION / DÉCLARATION D'ORIGINE

WILDSCHWEIN / SANGLIER:	Europa / Europe
HIRSCH / CHEVREUIL:	Europa / Europe
DAMHIRSCH / DAIM:	Europa / Europe
TINTENFISCH / CALMAR:	Marokko / Maroc
GELBSCHWANZMAKRELE / MAQUEREAU À QUEUE JAUNE:	Holland, Mittelmeer / Pays-Bas, Méditerranée
OKTOPUS/ POULPE MUSQUÉ:	Mittelmeer, Pazifiker Ozean / Méditerranée, océan Pacifique
PULPO /POULPE:	Spanien, Marokko / Espagne, Maroc
RINDFLEISCH / BŒUF:	Schweiz / Suisse
SCHWEINEFLEISCH / PORC:	Frankreich, Schweiz / France, Suisse
GARNELE / CREVETTES:	Atlantischer Ozean / océan Atlantique

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ALLERGÈNES

Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

