

# LE CHEF PROPOSE

## SALADES

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 01 | Salade verte                                     | CHF 6.-  |
| 02 | Salade mêlée                                     | CHF 8.-  |
| 03 | Grande salade riche avec thon, mozzarella et œuf | CHF 14.- |

## ENTRÉES FROIDES

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 10 | Viande séchée (I) de la Valteline avec avocat et huile aux noix                        | CHF 16.- |
| 11 | Crevettes à l'orange avec salade de fenouil  | CHF 22.- |
| 12 | Rosettes de saumon fumé avec carpaccio d'espadon                                       | CHF 25.- |
| 13 | Carpaccio de bœuf (CH) mariné à l'huile truffée<br>céleri en branches e tomates cherry | CHF 16.- |
| 14 | Jambon cru de l'Emilia (I) avec melon  | CHF 16.- |
| 15 | Tomates et mozzarella au coulis de basilic   | CHF 12.- |

## SOUPES

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 30 | Crème de tomate avec croûtons au basilic | CHF 7.- |
| 31 | Soupe du pêcheur                         | CHF 8.- |
| 32 | Minestrone                               | CHF 8.- |
| 33 | Consommé au Porto ou au Sherry           | CHF 7.- |

## ENTRÉES CHAUDES

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 40 | Ravioli de séré fumé et chicorée avec sauce aux bolets et pignons | CHF 19.- |
| 41 | Penne au lard, oignons et tomates parfumés à la vodka             | CHF 14.- |
| 42 | Nouillettes avec saumon et rucola                                 | CHF 19.- |
| 43 | Spaghetti à la sauce tomate ou bolognaise (CH)                    | CHF 14.- |
| 44 | Risotto aux morilles et brunoise de légumes (20 min.)             | CHF 18.- |

## SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 50 | Plat végétarien de légumes variés cuits à la vapeur                 | CHF 18.- |
| 51 | Émincé de tofu au safran et basilic avec riz aux pignons et légumes | CHF 17.- |

## VIANDES DE LA POÊLE OU DU GRILL

60	Entrecôte de bœuf (CH) au poivre vert et sauce à la moelle	CHF 38.-
61	Longe d'agneau (Aus) au vinaigre balsamique	CHF 29.-
62	Escalope de veau (CH) à la sauce crème truffée	CHF 36.-
63	Filet de porc (CH) à la moutarde de Pommery et chicorée	CHF 30.-
64	Steak de veau (CH) au « vin santo » et parfait de foie d'oie	CHF 39.-

Toutes les viandes sont servies avec pommes de terre et légumes du jour

## POISSONS ET CRUSTACÉS DE LA POÊLE OU DU GRILL

70	Filets de bar avec sauce à l'orange et œufs de lompe	CHF 27.-
71	Filets de daurade aux crevettes et brunoise de légumes	CHF 27.-
72	Queues de crevettes géantes poêlées à l'ail, persil et romarin	CHF 34.-
73	Sole meunière ou à la vapeur avec sauce hollandaise	CHF 30.-
74	Filets de truite à la vapeur avec sauce au vin blanc et safran	CHF 23.-

Poissons et crustacés sont servis avec riz ou pommes de terre et légumes du jour

## DESSERTS

80	Assortiment de fromages des Alpes	CHF 8.-
81	Glace panachée, deux boules avec crème Chantilly	CHF 5.-
82	Coupe "Internazionale" avec macédoine et glace	CHF 7.-
83	Coupe "Danemark" glace et sauce au chocolat	CHF 7.-
84	Salade de fruits frais	CHF 7.-
85	Crème Caramel	CHF 5.-
86	Cassata sicilienne	CHF 5.-
87	Choix de fruits frais	CHF 5.-
88	Corbeille de sorbets au limoncello, pomme verte et fraises	CHF 6.-
89	Tranche d'ananas frais au kirsch	CHF 6.-
90	Glace au lait avec cerises noires au sirop	CHF 7.-

Service et TVA compris - (Nat.) origine de la viande