


Mittwoch, 22. Februar 2012

BRUNCH jeden Sonntag ab 10.00h

Plat du jour		Potage du jour	Rôti de la voiture	
Ossobuco gremolata	29.--	Crème de potiron	Manzo brasato	48.--
Polenta, salade		10.--	Purè di patate	
Fromage de la voiture			Dessert	
Petit choix	14.--		Mousse au Chocolat	13.--
Grand choix	22.--		Gâteau Saint Honoré	10.--
<i>Brillat-Savarin, Brie de Meaux, Reblochon</i>			Vermicelles	13.--
<i>Langres, Chaource</i>			Tarte maison - Pruneaux	10.--
<i>Münster, Taleggio, Emmentaler</i>		Tiramisu	13.--	
		Sabayon à l'orange	12.--	
		<i>et Grand Marnier</i>		
Le verre à 8cl :			<u>Coupe</u> « maison »	12.--
Porto, « Poças Vintage » 1996	14.--		<i>Sorbet églantine, glace à la bière</i>	
Sauternes, « Domaine du Noble » 2004	16.--			

Choix du chef

Tartare « maison »	45.--
Filet de bœuf « Stroganoff »	48.--
Tripes « Jurassienne »	28.--
Salsicce al Barolo con risotto al zafferano « Pippo »	34.--
Blut- und Leberwurst, Kartoffelstock, Sauerkraut	29.--
Steak de veau, sauce poivre rosé	56.--
Emincé de veau au curry rouge, riz	39.--
Funghi trifolati, risotto al zafferano	39.--
Carré d'agneau « provençale », gratin dauphinois, légume du jour	46.--
Vitello maltagliato, pappardelle	48.--
Moules marinières au vin blanc	38.--

Suggestion du Sommelier

Côte-Rôtie, Les Bécasses, Chapoutier, 1999, 75cl	dl / 18.--
Château Branaire Ducru, St. Julien, 4ème Cru Classé, 1999, 75cl	dl / 15.--

Hors d'œuvre et entrées

Consommé <i>nature - Sherry</i>	10.-- / 15.--
Salade verte « <i>Cœur de laitue</i> »	12.--
Pomodori ligure « <i>cuore di bue</i> » con rucola e mozzarella di bufala	23.--
Salade d'épinards à la lotte et pignons grillés	33.--
Salade doucette <i>aux lardons et croûtons</i>	18.--
Salade doucette « <i>Mimosa</i> »	16.--
Figue rôti au fromage et pancetta sur bouquet de salade	19.--
Anti-pasti, terrine à la gelée de tomate sur lit de épinards	28.--
Avocat <i>vinaigrette</i>	33.--
Avocat <i>aux crevettes</i>	29.-- Entrée 33.--
Vitello tonato	25.-- Entrée 35.--
Carpaccio di manzo	23.-- Entrée 33.--
Saumon fumé, toast et beurre	29.-- Entrée 39.--
Foie gras d'oie « <i>maison</i> »	29.-- Entrée 39.--

Pâtes

Pennette « <i>Calabrese</i> »	20.-- Entrée 29.--
Pappardelle con ragù di manzo	29.--
Nouilles fines au saumon et sauce au vin blanc	33.--
Ravioli con carne e burro fuso	33.--
Gnocchi di patate al gorgonzola	33.--

Les viandes

Rumpsteak grillé	35.--
Entrecôte « <i>au beurre et romarin</i> »	52.--
Entrecôte double « <i>au beurre et romarin</i> »	(2 Personnes) p.P. 52.--
Filet de bœuf <i>au beurre</i>	56.--
Tagliata di bue	(2 Personnes) p.P. 52.--
Paillard de veau au beurre	49.--
Escalope de veau « <i>Viennoise</i> »	52.--
Emincé de veau « <i>Zurichoise</i> »	52.--
Emincé de foie de veau, épices fraîches	49.--
Chateaubriand garni, Sauce Béarnaise	(2 Personnes) 118.--

Les poissons

Loup de mer grillé, huile d'olives	(2 Personnes) p.P. 64.--
Truite au bleu ou meunière	37.--
Filet de St. Pierre à l'américaine, riz, épinards	54.--
Sole meunière ou grillée	64.--

Les garnitures (une garniture comprise)

Risotto al zafferano, Rösti, riz créole, nouilles au beurre, gratin dauphinois	10.--
Pommes vapeur	