

Entrées / Antipasti

	½	
Foie Gras de Canard / Pruneaux / Brioche		
“Foie Gras” d'Anatra / Prugne / Brioche	18.-	32.-
Duck Foie Gras / Prunes / Brioche		
Thon / Avocat / Wakamé		
Tonno / Avocado / Wakamé		28.-
Tuna fish/ Avocado / Wakamé		
Caesar Salade		
Insalata Cesare		22.-
Caesar Salad		
✓Gaspacho		22.-
Burrata* / Tomates fraîches / Balsamique / Réglisse		
Burrata* /Pomodorini freschi / Balsamico / Liquirizia		20.-
Burrata* / Fresh Tomatoes / Balsamic / Licorice		
*100gr selon arrivage		



Pâtes / Primi Piatti

✓ Ravioles Fraîches / Betteraves rouges Ravioli Freschi / Barbabietola Fresh Ravioli / Beetroots	24.-
✓ Agnolotti maison / Ricotta / Truffes / Amandes Agnolotti freschi / Ricotta / Tartufo / Mandorle Agnolotti / Ricotta cheese / black Truffle / Almond	26.-
Tagliatelle fraîches / Queue de Homard / Cognac Tagliatelle fresche / Code di Astice / Cognac Fresh Tagliatelle / Lobster tail / Cognac	45.-
Parpadelles / Canard Papardelle / Anatra Parpadelle / Duck	28.-



Poissons / Secondi Piatti di Pesce

Turbot sauvage / Artichaud / Pernod / Coriandre	
Rombo selvatico / Carciofi / Pernod / Cordiandolo	55.-
Wild Turbot / Artichoke / Pernod / Coriander	
Bar de ligne* / Ratatouille / Olives Noires	
Branzino di linea* / Ratatouille / Olive Nere	57.-
Wild-Seabass* / Ratatouille / Black Olives	
Noix de St-Jacques / Aubergine / Fruits de la Passion	
Capesante / Melanzane / Frutti della Passione	47.-
Scallops / Eggplant / Passion Fruit	

* Selon arrivage



Provenienza del Pesce: Francia, Norvegia, Alaska, UK, NL

Viandes / Secondi Piatti di Carne

Poulet Jaune / Truffes / Céleri / Vin de Paille	
Pollo Giallo / Tartufo / Sedano / Vin de Paille	44.-
Yellow Chicken / Truffles / Celery / Vin de Paille	
Agneau / Rösti / Cranberry / Chocolat	
Agnello / Rösti / Cranberry / Cioccolato	47.-
Lamb / Rösti / Cranberry / Chocolate	
« Ris de Veau » / Morilles / Whisky	
“Ris de Veau” / Spugnole / Whisky	45.-
Sweet Bread / Morrels / Whisky	
Entrecôte de Bœuf / Raifort / Patate Douce	
Rib Eye di Manzo / Rafano / Patate Dolce	55.-
Rib Eye / Horseradish / Sweet Potatoes Purée	



Desserts

Sorbets Maison / la boule	
Sorbetti / la pallina	5.-
Homemade Sorbet / a scoop	
Mousse au Chocolat Noir / Framboise	
Mousse al Cioccolato Nero / Lamponi	16.-
Dark Chocolate Mousse / Raspberry	
Tiramisù "Al Portone"	16.-
Crème Brûlée	16.-



Menu Dégustation

Le Chef Francis Carré, Maître Rôtisseur, Propose :

Foie Gras de Canard / Pruneaux / Brioche

“Foie Gras” d'Anatra / Prugne / Brioche

Duck Foie Gras / Prunes / Brioche



Agnolotti maison / Ricotta / Truffes / Amandes

Agnolotti freschi / Ricotta / Tartufo / Mandorle

Home-made Agnolotti / Ricotta cheese / black Truffle / Almond



Sorbetto Limone Verde Basilico

Sorbet Citron Vert Basilic

Lime and Basil Sorbet



Noix de St-Jacques / Aubergine / Fruits de la Passion

Capesante / Melanzane / Frutta della Passione

Scallops / Eggplant / Passion Fruit



Poulet Jaune / Truffes / Céleri / Vin de Paille

Pollo Giallo / Tartufo / Sedano / Vin de Paille

Yellow Chicken / Truffles / Celery / Vin de Paille



Mousse au Chocolat Noir / Framboise

Mousse al Cioccolato Nero / Lamponi

Dark Chocolate Mousse / Raspberry

Menu complet CHF 120.-

Menu complet avec vins / con vini abbinati / with wines CHF 180.-

