

Minestre

BRODO CHIARO DI CODA DI BUE PROFUMATO ALLO SHERRY	Fr. 10.00
ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI AL FORMAGGIO	Fr. 11.00
ZUPPA DI PESCE „CHEMINOTS“ PEZZETTI DI PESCE E PATATE AL VAPORE INSAPORITI ALLO ZAFFERANO CON CROSTINI DI PANE E SALSA ROUILLE	Fr. 18.00
BISQUE DE HOMARD AU COGNAC ZUPPA D'ARAGOSTA PROFUMATA AL COGNAC	Fr. 19.00

Insalate

INSALATA VALERIANA „DELLA NONNA“ CON LARDO ALLA GRIGLIA UOVO E CROSTINI ALL'AGLIO	Fr. 16.00
FILETTI DI PESCE DORATI DIPENDE DALLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO SU UN LETTO DI INSALATA VERDE MISTA IN SALSA VINAIGRETTE ALL'ARANCIA	Fr. 32.00
CAPESANTE SOFFRIETTE SU UN LETTO D'INSALATA MISTA CON MELOGRANO E SEMI DI GIRASOLE	Fr. 26.00
INVOLTINI PRIMAVERA RIPIENI D'ARAGOSTA E SPINACI FINOCCHI E INSALATA D'ARANCE SEMIFREDDO DI ARACHIDE	Fr. 22.00

Antipasti freddi

TARTARE DI FILETTO DI MANZO FATTO IN CASA SERVITO CON BURRO E TOAST	Fr. 25.00	Fr. 34.00
TERRINA DI FEGATO D'ANATRA SECONDO LA RICETTA DELLA CASA MARINATA ALL'ARMAGNAC CON CONFETTURA DI FICHI		Fr. 28.00
INSALATA D'ARINGHE DI SYLT CLASSICA CON SALSA ALLO YOGURT CON CETRIOLI, PEZZETTI DI MELA CIPOLLA DOLCE E ANETO		Fr. 24.00
GAMBERETTI ROYALE DELLA GROENLANDIA IN SALSA COCKTAIL SERVITI CON TOAST E BURRO		Fr. 23.00
FILETTO DI SALMONE ROYAL MARINATO MARINATO CON SALE DI MARE ED BARBABIETOLA SORBETTO AL RAFANO		Fr. 26.00
SARDINE IN SCATOLA SERVITE CON INSALATA E PANE PAGUETTE SU UNA TAVOLETTA DI LEGNO APPPOSITAMENTE PREPARATA	<i>ALL'OLIO D'OLIVA</i> o PICCANTI	Fr. 18.00

Antipasti caldi

MIDOLLO DI BUE (2 PEZZI) CON SALE MARINO		Fr. 16.00
FEGATO D'ANATRA TIEPIDO CON PEZZI DI MELE CARAMellate		Fr. 29.00
LUMACHE DELLA BORGOGNA GRATINATE CON BUTTO ALLE ERBE FINI		Fr. 19.00

Secondi di carne

MANZO

FILETTO DI MANZO ALLA "ROSSINI" Fr. 54.00
CON SALSA AL PORTO E FEGATO D'OCA

FILETTO DI MANZO ALLA "STROGANOFF" Fr. 48.00
SPEZZATINO IN SALSA AL PEPERONCINO E PANNA
CON STRISCETTE DI PEPERONI E CETRIOLINI IN AGRODOLCE

ENTRECOTTE DI MANZO Fr. 52.00
BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA
GRATINATO CON BURRO DELLA CASA SPEZIATO

AGNELLO

CARRÉ D'AGNELLO STILE PROVENZALE Fr. 48.00
GUSTOSA CROSTA ALLE ERBE
RATATOUILLE

VITELLO

200 ANNI CORDON BLEU BRIGA Fr. 49.00
SCALOPPINA DI VITELLO RIPIENA
CON PROSCIUTTO CRUDO, RACLETTE

MAIALE

FILETTO MIGNON AL CALVADOS Fr. 44.00
FIAMMEGGIATO CON CAVADOS

ANATRA

ANATRA ALL'ARANCIA Fr. 46.00
PETTO D'ANATRA DI PERIGORD AL BURRO
PROFUMATA ALLA SALSA ALL'ARANCIA

**INCLUSO CONTORNO DI VERDURE MISTE E ACCOMPAGNATO A
VOSTRA SCELTA DA: PATATE GRATINATE, SPAETZLI, PATATE FRITTE,
PATATE AL VAPORE, PASTA O RISO**

Secondi di Pesce

FILETTO DI PESCE PERSICO DI RARON "ALLA MUGNAIA" Fr. 44.00
AL BURRO
SPINACI
PATATE BOLLITE

HALIBUT GRIGLIATO Fr. 47.00
IN CROSTA DI NOCCIOLE
SCHIUMA DI CHAMPAGNE
VERDURE MEDITERRANEE
PERLE DI PATATE GLASSATE

PETITE MARMITE DE HOMARD Fr. 46.00
MEDAGLIONI D'ARAGOSTA
CON SALSA AL CURRY ROSSO E MANGO
RISO BASMATI

SOGLIOLA DELL'ATLANTICO OGNI 500 GR Fr. 65.00
GRIGLIATA O DORATA AL BURRO
SERVITA CON SPINACI
PATATE AL VAPORE O RISO PILAF

BOUILLABAISSE ALLA „MARSEILLAISE“ Fr. 45.00
ZUPPA DI PESCE LESSATA IN UN DECOTTO DI ZAFFERANO
SERVITA CON CROSTINI E SALSA ROUILLE
(20 MINUTI D'ATTESA)

„LA PÔCHOUSE“ Fr. 43.00
STUFATO DI QUATTRO DIFFERENTI VARIETÀ
DI PESCE D'ACQUA DOLCE
IN UN BRODO VEGETALE PROFUMATO AL VINO BIANCO

Il piccolo lusso

MALOSSOL CLASSICO
CAVIALE SUPERLATIVO
CON UNA NOTA SALATA
SERVITO CON BLINIS & CONTORNO CLASSICO



20gr. / Fr. 89.00

SET DEGUSTAZIONE INCLUSO WODKA ABSOLUT 4CL
OPPURE PERRIER – JOUET BRUT 10CL

Incl. 7.7% IVA

I nostri classici

QUEUE DE BOEUF CODA DI BUE BRASATA	Fr. 38.00
POT-AU-FEU BOLLITO DI MANZO E MIDOLLO SERVITO CON VERDURINE LESSATE E PATATE AL VAPORE SALSA AL RAFANO	Fr. 36.00
CHOUROUTE ALSAZIANO CARRÉ DI COLLO E WURSTEL DI MAIALE PANCETTA AFFUMICATA E SALSICCIA DI FRANCOFORTE SU LETTO DI CRAUTI E PATATE AL VAPORE	Fr. 38.00
AGNELLO ALLA „GASCONNADE“ TENERO STINCO D'AGNELLO BRASATO AL FORNO	Fr. 43.00
COQ AU VIN BRASATO DI POLLO IN SALSA CORPOSA AL VINO ROSSO SERVITO CON SPATZLI FATTI IN CASA	Fr. 43.00
„JOUES DE VEAU BRAISEES“ BRASATO DI GUANCIA DI VITELLO ALLE VERDURE	Fr. 49.00

Piatti vegetariani

RISO AL CURRY GUARNITO CON VERDURE E FRUTTA DI STAGIONE DOLCE O PICCANTE A VOSTRA SCELTA	Fr. 29.00
„CHOLERA“ TORTA SALATA PREPARATA SECONDO LA TRADIZIONE VALLESANA CON PASTA BRISÉE, PATATE, PERE, FORMAGGIO, CIPOLLE E MELE	Fr. 31.00
VEGI - MOUSSAKA PIATTO GRECO VEGETARIANO CLASSICO CON MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, POMODORI E FETA	Fr. 31.00

Specialità Svizzere



VALLESE

TOAST AL FORMAGGIO Fr. 19.00
PROSCIUTTO COTTO E POMODORI
GRATINATO AL FORMAGGIO

PIATTO VALLESANO Fr. 25.00
CARNE SECCA, PROSCIUTTO CRUDO, PANCETTA
FORMAGGIO A PASTA DURA E SALSICCIA SECCA

FRIBURGO

FONDUTA „MOITIÉ-MOITIÉ“ PER PERSONA Fr. 25.00
CON FORMAGGIO DI FRIBURGO E GRUVIERA

ZURIGO

SPEZZATINO DI VITELLO Fr. 43.00
SALSA CREMOSA AI CHAMPIGNON
ROESTI AL BURRO

SAN GALLO

WURSTEL DI VITELLO „OLMA“ Fr. 21.00
SALSA ALLA CIPOLLA
ROSTI AL BURRO

LUCERNA

VOL-AU-VENT Fr. 32.00
PASTA SFOGLIA CON DADINI DI VITELLO
SERVITO CON RISO

VAUD

SALSICCIA DI VAUD Fr. 32.00
CARNE DI MAIALE, LARDO, VINO BIANCO
TRADIZIONALMENTE AROMATIZZATA ED AFFUMICATA LENTAMENTE
SERVITA CON PORRI E PATATE LESSE