



IL NOSTRO VIAGGIO CULINARIO

APERTO DALLE 12H00 ALLE 14H00 E DALLE 19H00 ALLE 22H00



FAIT MAISON

Secondo i criteri del marchio Fait Maison stabilito dalla Federazione Romanda dei Consumatori (FRC), GastroSuisse, la Settimana del Gusto e Slowfood, i piatti proposti in questo menu sono completamente preparati sul posto a partire da ingredienti freschi e prodotti tradizionali della cucina.

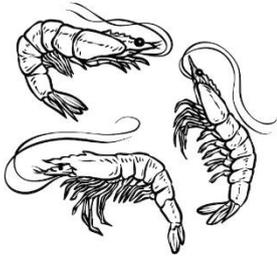
PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI

Crostacei : America del sud e Vietnam
Pesci : Mediterraneo
Merluzzo : Norvegia
Tonno : Vietnam
Molluschi : Italia e Francia

Vitello : Svizzera
Anatra : Francia
Manzo : Uruguay e Italia
Pollo : Svizzera e Francia
Agnello : Regno Unito

ALLERGENI

I nostri collaborati saranno lieti di fornirvi informazioni sugli ingredienti utilizzati nella nostra cucina che potrebbero causare allergie e/o intolleranze.



GUSTI INTRODUTTIVI

« LE PRIME NOTE DELLA NOSTRA SINFONIA CULINARIA »

BISQUE DI GAMBERI

Gamberi saltati, Alghe, Verdure
& Salsa di Crostacei

CHF 26.-

TRILOGIA DI FOIE GRAS

Terrina...

Crème Brûlée...

Mousse...

Gelatina di Prugne & Pane Brioche

CHF 36.-

TARTARE DI MANZO

Servito con insalata mista e patatine fritte
Condimento preparato al tavolo secondo il vostro gusto

140 gr / 180 gr

CHF 46.- / CHF 60.-

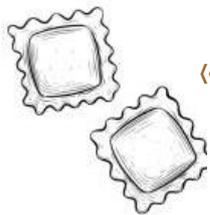

Signature du Chef





SAPORI DELLA DOLCE VITA

« IL NOSTRO AMORE & LA NOSTRA PASSIONE SEGUENDO LE NOSTRE TRADIZIONI »



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Salsa al Burro & Salvia

Scaglie di Grana

CHF 28.-

TAGLIOLINI LIMONE & BOTTARGA

Limone & Bottarga di Muggine

CHF 32.-

RISOTTO ALL'ASTICE

Mantecato alla Bisque e Polpa di Astice

Servito con l'Astice intero a parte

CHF 46.-





TESORI DEL MARE

« L'ESSENZA DELL'OCEANO IN OGNI PIATTO »

TRANCIO DI ORATA

Guazzetto di Mare, Pomodorini, Fumetto di Pesce
Bruschetta & Verdure

CHF 45.-



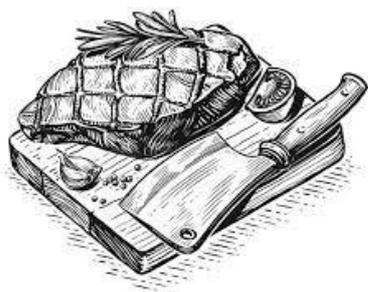
BRANZINO IN CROSTA DI SALE

Verdure al Burro & Pepe
Patate al Forno
Salsa Olandese

CIRCA 1,2 KG SERVITO PER 2 PERSONE
Tempo di preparazione: 30 minuti

CHF 60.- PP





*E PERCHÉ NO
LE CADRE E LA SUA CARNE ?*

CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO

Millefoglie di Patate, Spinaci
Jus di Carne Profumato al Lemon Grass

CHF 48.-

TOURNEDOS DI MANZO ALLA ROSSINI

Scaloppa di Foie Gras, Mousseline di Patate & Porri Bruciati

CHF 58.-



COSTATA DI MANZO "FIORENTINA" SU PIETRA LAVICA

Salsa Béarnaise
Patatine Fritte, Anelli di Cipolla & Verdure Croccanti

CIRCA 1,2 KG PER 2 PERSONE

CHF 80.- PP





L'ULTIMA GOLOSITÀ DE « LE CADRE »

« LA DOLCEZZA CHE ESALTA LA FINE DEL VOSTRO VIAGGIO DI SAPORI »

CAFÉ GOURMAND

Mignardises et verrine de Tiramisù

CHF 16.-

BABÀ RIVISITATO

Crema alla Vaniglia
Composta esotica

CHF 19.-

TRILOGIA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO

Cioccolato al latte, fondente e bianco
Con gelato artigianale al Baileys

CHF 21.-

GLACES & SORBETS

Parfum selon disponibilités du Chef

CHF 5.- PAR BOULE





SAPORI ESTIVI

INSALATA CAPRESE

Pomodori, Burrata AOP & Salsa al Pesto

CHF 22.-

INSALATA DI CAPRINO CROCCANTE

Insalata Mista, Pane di Segale & Formaggio di Capra Croccante

CHF 24.-

INSALATA DI CARCIOFI & RICOTTA CROCCANTE

Carciofi Sott'olio & Ricotta Croccante

CHF 24.-