


Carte Bistrot


PLATS FROIDS / COLD DISHES

Petite salade de mesclun   8
Mixed green salad

Salade mêlée   11
Mixed salad

Salade Grecque 24
Iceberg with tomatoes, cucumber, feta cheese, olives, and onions


Burrata avec carpaccio de tomates  24
Burrata cheese with tomatoes carpaccio


Carpaccio de bœuf avec parmesan et salade roquette  28
Beef carpaccio with parmesan cheese and rocket salad

Planchette Gruérienne  25
Jambon cru, viande séchée, lard, Gruyère
Cold cuts and local and Gruyere cheese

LA PINSA ROMANA / ROMAN PINSA

La Pinsa Romana tire son origine de la Rome antique. Une longue fermentation rend la Pinsa plus saine et facile à digérer.



Focaccia  16
Huile d'olive, romarin frais, sel
Olive oil, rosemary, salt

Margherita  22
Mozzarella, tomates cerise et basilic
Mozzarella cheese, tomatoes and basil

Prosciutto, rucola e scaglie di parmigiano 26
Jambon cru, roquette et parmesan
Parma ham, rocket salad and parmesan cheese

Vegetariana  22
Mozzarella, courgettes
Mozzarella cheese and zucchini

NOS SPECIALITES / OUR SPECIALITIES


8 Spaghetti de courgette et sa crème   18
Zucchini spaghetti and cream

11 Tagliolini à la sauce citron d'Amalfi  24
Tagliolini with Amalfi lemon sauce

24 Pennette à la vodka 26
Penne pasta with vodka sauce

Linguine aux vongole veraci 32
Linguine with clams

Lasagna classica 24
Classic lasagna


Parmigiana aux aubergines  24
Eggplant parmigiana

Gnocchi à la Sorrentina  18
Potatoes dumplings with tomatoes sauce mozzarella cheese

Gnocchi au Gorgonzola et noix  22
Potatoes dumplings with gorgonzola cheese and walnuts

Fish & chips 28
Filet de cabillaud et frites

Coquelet à la Diavola avec sauce au yaourt, pommes de terre épicée  36
Roasted cockerel with yogurt sauce and spicy potatoes

Tagliata de bœuf grillé, roquette et parmesan  48
Grilled beef tagliata, arugola and parmesan


Pommes frites  8
French fries

« Merci de nous informer de vos restrictions alimentaires, intolérances ou allergies
Cela nous aidera à vous accueillir dans les meilleures conditions possibles »

«Please inform us about your dietary restrictions, intolerances or allergies.
This will help us to welcome you in the best possible conditions »

POUR LES PETITS GOURMETS

Penne à la sauce tomate  CHF 14
Penne with tomatoes sauce

Gnocchi «à la sorrentina»  CHF 14
Potatoes dumplings with mozzarella cheese

Escalope de poulet «à la Milanaise» avec frites CHF 18
Milanese chicken cutlet with fries

Filet de cabillaud avec frites CHF 18
Fish and chips

ENTREMETS

Tiramisu maison classique CHF 12
Classic Tiramisu

Tiramisu maison limoncello CHF 14
Limoncello Tiramisu

Délice au citron CHF 16
Lemon cake

Bavarois à l'orange CHF 16
Orange bavarian

Baba au Rhum avec crème chantilly CHF 16
Rum baba with whipped cream

Coupe meringue et caramel (glace caramel, crème chantilly et meringue) CHF 14
Caramel ice cream, whipped cream, and merengue

Coupe crème glacée à la menthe & au chocolat CHF 8
(Sauce au chocolat, meringues, crème chantilly et pistache)
Mint & chocolate ice cream sundae
(Chocolate sauce, meringues, whipped cream and pistachio)

Choix de glaces et sorbets / la boule CHF 4
Selection of ice cream and sorbets / ball

Origine de nos viandes :

Bœuf : Suisse et France
Veau : Suisse et France
Poulet : Suisse et France
Porc : Suisse

Origine de nos poissons :

Bar & Cabillaud : France
Filets de perches : Suisse
Thon : Océan Indien

Meat origin:

Beef: Switzerland and France
Veal: Switzerland and France
Chicken: Switzerland and France
Pork: Switzerland

Fish origin:

Bass & Cod: France
Perch fillets: Switzerland
Tuna: Indian Ocean

TVA 7.7% et servis compris
7.7% VAT and service included