

EMPFEHLUNGEN / LES SUGGESTIONS  
RECOMMENDATIONS / RACCOMANDAZIONI



**Rinds-Carpaccio mit Rucola, Käsespäne von der Spittelmatte-Alpe an leichter Trüffelmayonnaise**

Carpaccio de boeuf à la roquette, copeaux de fromage de l'alpage Spittelmatte à la Mayonnaise truffée légère

**Beef carpaccio with arugula, shavings of Spittelmatte cheese on light truffle mayonnaise**

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di formaggio Spittelmatte alla maionese al tartufo leggera

CHF 27.50

**6 Schnecken an Rotweinsud mit Kräuterbutter „Café de Paris“ gratiniert**

6 escargots au jus de vin rouge gratinés au beurre « Café de Paris »

**6 snails in red wine broth gratinated with herb-butter**

6 lumache in brodo di vino rosso gratinati al burro alle erbe « Café de Paris »

CHF 18.50

**1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale (äs hät solang's hät)**

1kg. de Moules fraîches à la Provençale (il a tant qu'on a)

**1kg. fresh mussels à la Provençale (as long as stocks last)**

1kg. Mitili freschi à la Provençale (fino ad esaurimento scorte)

CHF 24.50

TRÜFFEL / TARTUFO:

**Linguine à la crème mit frischem schwarzen Périgord Trüffel**

Linguine à la crème à la truffe noire fraîche du Périgord

**Linguine à la crème with fresh black Périgord truffle**

Linguine à la crème al tartufo nero fresco del Périgord

1/2 CHF 32 / CHF 39

