

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.—

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.—

1kg. frische Miesmuscheln à la Provençale

1kg. de Moules fraîches à la Provençale

1kg. fresh mussels à la Provençale

1kg. Mitili freschi à la Provençale

CHF. 24.—

TRÜFFEL / TARTUFO:

Burrata auf Cherrytomaten & Rucola, Balsamicocreme und schwarzem Périgord Trüffel

Burrata sur tomates cerises et roquette à la crème balsamique et truffe noire fraîche du Périgord

Burrata on cherry tomatoes & arugula on balsamic-cream and black Périgord truffle

Burrata su pomodorini e rucola alla crema balsamico con tartufo nero fresco del Périgord
CHF. 25.—

Hausgemachte Tagliatelle à la crème mit frischem schwarzem Périgord Trüffel

Tagliatelle maison à la crème avec truffe noire fraîche du Périgord

Homemade tagliatelle à la crème with fresh black Périgord truffle

Tagliatelle à la crème fatte in casa con tartufo nero fresco del Périgord

1/2 CHF. 25.— / CHF 35.—

