



Il menù di Natale venti-25

Menu I

Rolatine de thon rouge
Crème acidulé
Focaccina ligure croquante

Lasagnes aux cèpes

Désossé de caille aux figues séchées
Gratin de pommes de terre
et poireaux vinaigrette

Sélection de fromages frais et affinés
Pain maison

Ananas, vanille
Croûtons de panettone

Menu II

Millefeuille taleggio noisette
Wakamé au balsamique

Paccheri farcis aux langoustines
Crème légère persillée

Confit de cuisse de canard
aux oignons de Tropea
mini laitues braisées et chips à la truffe

Sélection de fromages frais et affinés
Pain maison

Moelleux chocolat café
Mousse de mascarpone



Vous pouvez choisir votre menu
ou le composer différemment

Vous pouvez également commander
Les plats du menu à la carte

Les menus sont préparés par portion
selon le nombre de convives
pour pouvoir facilement réchauffer et dresser

Menu complet CHF 98.-

Menu 4 plats CHF 78.-

Menu 3 plats CHF 62.-

Entrée et plat principal 48.-

plat principal et dessert CHF 42.-

**Réservations souhaitées jusqu'au
20 décembre 2025**

**Joyeuses Fêtes à tous
Et bon Appétit**



Carte des spécialités de Noël

Terrine de foie gras maison au Passito di Pantelleria	CHF	22.00
Filet de saumon mariné aux agrumes et Prosecco	CHF	16.00
Entrée menu 1	CHF	22.00
Entrée menu 2	CHF	24.00
 Lasagne blanche à la Truffe	CHF	19.00
Entrée chaude menu 1	CHF	22.00
Entrée chaude menu 2	CHF	22.00
 Traditionnelle dinde farcie entière ou portion	CHF	48.00/kg
Caille désossée et farcie aux raisins	CHF	19.00/pce
Râble de Lapin farci	CHF	38.00/kg
Canard à l'orange	CHF	52.00/kg
Chapon Rôti et ses garnitures (<i>prix selon provenance</i>)		
<i>Le prix de toutes les volailles entières est au kg selon arrivage</i>		
Plat menu 1	CHF	32.00
Plat menu 2	CHF	32.00
 Gratin aux chanterelles d'automne		
Dés de mais panés aux noisettes		
 Choix de fromages et pain ossolano	CHF	16.00
 Dessert menu 1	CHF	12.00
Dessert menu 2	CHF	12.00

