



MENU AUBERGE

ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Polenta frita Stracchino e Mortadella,
Selezione salumi e formaggi
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle,
Sélection de charcuterie et fromages

PIATTI

Ravioli al Taleggio, crema di zucchine e nocciole
Ravioli au Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP
Ou bien
Suprema di pollo, patate arrosto alla santoreggia e salsa ai funghi e passito
Suprême de poulet rôti, pommes de terre à la sarriette et sauce champignons et vin jaune

DESSERT

Tiramisu Classico
Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao
Ou bien
Millefoglie vaniglia e amarenene
Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes

PRIX par personne : CHF 75.- hors boissons



MENU PIACERE

APERITIVO

Focaccia al rosmarino, olive e scaglie di parmigiano
Focaccia au romarin, olives et parmesan

ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Tartare di manzo, tarte tatin alle cipolle rosse e gelato alla senape, Polenta fritta Stracchino e Mortadella, Selezione salumi e formaggi
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Tartare de bœuf, tarte tatin à l'oignon rouge et glace à la moutarde, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle, Sélection de charcuterie et fromages

PIATTI

Risotto al lime, emulsione all'arancio, bottarga e pesto alle erbe
Risotto au citron vert, émulsion à l'orange, poutargue et pesto aux herbes

Ou bien

Ravioli di Taleggio, crema di zucchine e nocciole del Piemonte IGP
Ravioli de Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP

Ou bien

Stracotto di manzo, ketchup ai peperoni, carote glassate e crescione
Paleron de bœuf, ketchup aux poivrons, carottes glacées et cresson

Ou bien

Pescato del giorno, verdure alla griglia e pesto di mandorle
Poisson du retour de pêche, légumes grillés et pesto aux amandes

DESSERT

Tiramisu Classico

Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao
Ou bien

Millefoglie vaniglia e amarenene

Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes

Ou bien

Crostatina al limone, gelato allo yaourt, meringa, pasta frolla e crema al limone
Pâte sablée au citron, glace yaourt, meringue et crème au citron

PRIX par personne : CHF 85.- hors boissons



MENU SCOPERTA

APERITIVO

Focaccia al rosmarino, olive e scaglie di parmigiano
Focaccia au romarin, olives et parmesan Reggiano

ANTIPASTI MISTI

Ceviche di branzino alla mediterranea, Polenta frita Stracchino e Mortadella, Selezione salumi e formaggi, Tartare di manzo, tarte tatin alle cipolle rosse e gelato alla mostarda
Ceviche de bar à la méditerranéenne, Polenta frite avec Stracchino et mortadelle, Sélection de charcuterie et fromages, tartare de boeuf, tarte tatin à l'oignon rouge et glace à la moutarde

PASTA

Ravioli al Taleggio, crema di zucchine e nocciole
Ravioli au Taleggio, crème de courgettes et noisettes du Piémont IGP

PIATTI

Suprema di pollo, patate arrosto alla santoreggia e salsa ai funghi e passito
Suprême de poulet rôti, pommes de terre à la sarriette et sauce champignons et vin jaune
Ou bien
Stracotto di manzo, ketchup ai peperoni, carote glassate e crescione
Paleron de bœuf, ketchup aux poivrons, carottes glacées et cresson
Ou bien
Pescato del giorno, verdure alla griglia e pesto di mandorle
Poisson du retour de pêche, légumes grillés et pesto aux amandes

DESSERT

Tiramisu Classico
Biscuit au café espresso, crémeux au mascarpone et cacao
Ou bien
Millefoglie vaniglia e amarenene
Millefeuille, crème pâtissière légère et griottes
Ou bien
Crostatina al limone, gelato allo yaourt, meringa, pasta frolla e crema al limone
Pâte sablée au citron, glace yaourt, meringue et crème au citron

PRIX par personne : CHF 95.- hors boissons