

L'incroyable Menu Peanut



C'est toujours l'heure de l'ANTIPASTI!

- Planchette de fromages & charcuteries jurassiennes avec « gnocco fritto » 15.-
- Focaccia aux tomates multicolores et caviar d'aubergine à l'origan sauvage 14.-

PRIMI PIATT

- RUCOLA E GRANA Salade de roquette et copeaux de parmesan « vaches rouges » 15.-
- TARTARE DI MANZO AL TARTUFO NERO ESTIVO Tartare de bœuf à la truffe noire d'été, sauce béarnaise et galette de pain croustillant 24.-
- CARPACCIO DI TROTA DEL FIUME DOUBS Carpaccio de truite du Doubs, salade méditerranéenne et avocat 22.-
- PARMIGIANA DI MELANZANE Parmigiana traditionnelle gratinée à la mozzarella de bufflone et parmesan 20.-

PASTE E RISOTTI

- TORTELLO DI RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA Tortello de ricotta et mozzarella de bufflone, coulis de tomate et huile au basilic 24.- 18.- Entrées
- AGNOLOTTO VERDE ALLA BOLOGNESE Agnolotto de pâtes vertes farcies à la sauce bolognaise et gratin au comté jurassien 27.- 19.-
- GNOCCHI DI PATATE AL PESTO Gnocchi de pommes de terre au pesto de basilic local et Burrata des Pouilles 22.- 17.-
- LINGUINE VONGOLE VERACI Linguines aux palourdes « Veraci », ail et persil 28.- 20.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA Spaghettis frais, lardons, œufs de ferme du jura et pecorino romano D.O.P 22.- 17.-
- CREPELLE ALLA VALDOSTANA MIN. 2 PERSONNES Crêpes gratinées et farcies au jambon, comté et épinards 18.-/pers.
- RISOTTO AI FUNGHI E TÊTES DE MOINE Risotto aux champignons de la région, chiffonnade de roquette et tête de moine du Jura 24.- 19.-

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes: Suisse Produits laitiers: Suisse Truite: Suisse (Jura)
 Coquelets: Suisse Bœuf: Suisse (Jura) Loup de mer: Atlantique
 Palourdes: Mer Méditerranée

SECONDI PIATTI

- TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA Pièce de bœuf «Blonde d'Aquitaine du Jura », roquette, balsamique de Modena et parmesan, pommes de terre rôties aux herbes 45.-
- GALLETTO ALLA DIAVOLA Coquelet jurassien rôti, mariné aux piment et herbes aromatiques, épinards fondants au citron 38.-
- BRANZINO E PAPPÀ POMODORO Bar de ligne poêlé, soupe de tomates et sauce vierge au basilic 47.-
- TROTA IN CROSTA DI OLIVE Truite du Doubs en croûte d'olives, sauce hollandaise et courgettes à la menthe 35.-
- ZUPPA DI FARRO E VERDURE AL SALE Soupe légère d'épeautre au pesto de basilic et légumes de la région cuits au gros sel 23.-

DOLCI

- TIRAMISU Mousse de mascarpone et biscuit cappuccino infusé au Macvin-du-Jura 9.-
- BABA AGLI AGRUMI E DAMA Baba Napolitain aux agrumes et damassine, crème fouettée à la vanille 10.-
- CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO Crème brûlée à l'absinthe et fruits rouges 9.-
- PROFITEROL AL PISTACCHIO Profiterole caramélisée, mousse à la pistache de Bronte, confiture de mûres jurassiennes 10.-
- GELATI E SORBETTI Assiette de glaces et sorbets maison 10.-

☞ végétarien ☞ sans lactose ☞ sans gluten

Das unglaubliche Peanut-Menü



Es ist immer Zeit für
ANTIPASTI!

- ☞ Käse- und Wurstplatte aus dem Jura mit «Gnocco fritto» 15.-
- ☞ Focaccia mit bunten Tomaten und Auberginenkaviar mit wildem Oregano 14.-

PRIMI PIATTI

- ☞ ☞ RUCOLA E GRANA Rucola-Salat mit Parmesanspänen «Rote Kühe» 15.-
- ☞ TARTARE DI MANZO AL TARTUFO NERO ESTIVO Tartare vom Rind mit schwarzem Sommertrüffel, Sauce Béarnaise und knusprigem Fladenbrot 24.-
- ☞ ☞ CARPACCIO DI TROTA DEL FIUME DOUBS Carpaccio von der Doubs-Forelle, mediterraner Salat und Avocado 22.-
- ☞ PARMIGIANA DI MELANZANE Traditionelle Parmigiana, überbacken mit Büffelmozzarella und Parmesan 20.-

PASTE E RISOTTI

- ☞ TORTELLO DI RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA Tortello aus Ricotta und Büffelmozzarella, Tomatencoulis und Basilikumöl 24.- 18.- Entrées
- AGNOLOTTO VERDE ALLA BOLOGNESE Agnolotti aus grünen Nudeln, gefüllt mit Bolognese-Sauce und Gratin mit Comté Jurassien 27.- 19.-
- ☞ GNOCCHI DI PATATE AL PESTO Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und apulischem Burrata 22.- 17.-
- ☞ LINGUINE VONGOLE VERACI Linguine mit Venusmuscheln «Veraci», Knoblauch und Petersilie 28.- 20.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA Frische Spaghetti, Speck, Eier aus dem Jura und Pecorino Romano D.O.P. 22.- 17.-
- CRESPILLE ALLA VALDOSTANA MIN. 2 PERSONEN Überbackene und gefüllte Crêpes mit Schinken, Comté und Spinat 18.-/pers.
- ☞ RISOTTO AI FUNGHI E TÊTES DE MOINE Risotto mit Pilzen aus der Region, Rucola und Mönchskopf aus dem Jura 24.- 19.-

HERKUNFT DER NAHRUNGSMITTEL

Gemüse: Schweiz
Herzmuscheln: Schweiz
Venusmuscheln: Mittelmeer
Milcherzeugnisse: Schweiz
Rind: Schweiz (Jura)
Forelle: Schweiz (Jura)
Wolfsbarsch: Atlantik

SECONDI PIATTI

- ☞ TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA Stück Rindfleisch «Blonde d'Aquitaine du Jura» Rucola, Balsamico di Modena und Parmesan, Röstkartoffeln mit Kräutern 45.-
- ☞ GALLETTO ALLA DIAVOLA Gebratenes jurassisches Goldhähnchen, mariniert mit Chili und Kräutern, Zitronenspinat 38.-
- ☞ BRANZINO E PAPPÀ POMODORO Gebratener Seebarsch, Tomatensuppe und Basilikum-Jungfrauensauce 47.-
- TROTA IN CROSTA DI OLIVE Doubs-Forelle in Olivenkruste, Sauce hollandaise und Zucchini mit Minze 35.-
- ☞ ☞ ☞ ZUPPA DI FARRO E VERDURE AL SALE Leichte Dinkelsuppe mit Basilikumpesto und in grobem Salz gegartem Gemüse aus der Region 23.-

DOLCI

- TIRAMISU Mascarpone-Mousse und Cappuccino-Infusions-Keks mit Macvin-du-Jura 9.-
- BABA AGLI AGRUMI E DAMA Neapolitanischer Baba mit Zitrusfrüchten und Damassine, Schlagsahne mit Vanille 10.-
- CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO Crème brûlée mit Absinth und roten Früchten 9.-
- PROFITEROL AL PISTACCHIO Karamellisierte Profiterole, Pistazienmousse aus Bronte, Brombeerkonfitüre aus dem Jura 10.-
- GELATI E SORBETTI Teller mit hausgemachten Eiscremes und Sorbets 10.-

☞ Vegetarisch ☞ Laktosefrei ☞ Glutenfrei