

Qu'on ripaille à plein ventre!



**C'est toujours l'heure
de l'APERITIVO!**

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

ANTIPASTI

- ☞ ☞ RUCOLA E GRANA Salade de roquette et copeaux de parmesan « vaches rouges » _____ 15.-
- ☞ TARTARE DI MANZO Tartare de bœuf, sauce béarnaise et galette de pain croustillant _____ 24.-
- ☞ ☞ CARPACCIO DI TROTA DEL FIUME DOUBS Carpaccio de truite du Doubs, salade méditerranéenne et avocat _____ 22.-
- ☞ ☞ BURRATA DI BUFALA Burrata de bufflonne, marinade de tomates cerises et copeaux de légumes de saison _____ 19.-

PASTE E RISOTTI

- ☞ TORTELLO DI RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA Entrées
Tortello de ricotta et mozzarella de bufflonne, coulis de tomate et huile au basilic _____ 24.- 18.-
- AGNOLOTTO DEL PLIN
Agnolotto del plin farci au boeuf braisé et choux « cappuccino » marjolaine et médiéval de St-Ursanne _____ 27.- 19.-
- ☞ GNOCCHI DI ZUCCA
Gnocchi de potiron au beurre, sauge gorgonzola et noix _____ 22.- 17.-
- ☞ CHITARRA ALLE MAZZANCOLLE
Pâte « guitare », sauce gambas, tomates cerises et courgettes au basilic _____ 28.- 20.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA
Spaghettis frais, lardons, œufs de ferme du jura et pecorino romano D.O.P _____ 22.- 17.-
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE MIN. 2 PERSONNES
Lasagne bolognaise traditionnelle gratinée au parmesan _____ 21.- /pers.
- ☞ RISOTTO AI FUNGHI E TÊTE 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) Pêrche : Ukraine



Tous les plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.
www.labelfaitmaison.ch

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 au piment et herbes aromatiques, épinards fondants au citron _____ 38.-
- ☞ GUANCIA DI MANZO
Joue de boeuf braisée au vin rouge, purée de pommes de terre au beurre et gremolade de légumes confits _____ 34.-
- ☞ PERSICO ALLA MUGNAIA
Filets de perche à la meunière et risotto aux agrumes _____ 35.-
- TROTA IN CROSTA DI OLIVE
Truite du Doubs en croûte d'olives, sauce hollandaise et courgettes à la menthe _____ 36.-
- ☞ ☞ ☞ MINISTRONE
Soupe de légumes de saison parfumée au pesto de basilic _____ 23.-

DOLCI

- TIRAMISU
Mousse de mascarpone et biscuit cappuccino infusé au Macvin-du-Jura _____ 9.-
- MONT-BLANC
Biscuit noisette, crème de marron et chantilly à la vanille _____ 10.-
- ☞ CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO
Crème brûlée à l'absinthe et fruits rouges _____ 9.-
- TORTINO CALDO A CIOCCOLATO
Coeur coulant au chocolat et glace mascarpone _____ 10.-

☞ végétarien

☞ sans lactose

☞ sans gluten

Leckerer für jeden Geschmack



Es ist immer Zeit für einen **APERITIVO!**

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

PRIMO PLATTI

- RUCOLA E GRANA Rucola-Salat mit Parmesanspänen «Vaches Rouges» 15.-
- TARTARE DI MANZO Rindertatar, Sauce béarnaise und hauchdünnes, knuspriges Pane Carasau 24.-
- CARPACCIO DI TROTA DEL FIUME DOUBS Carpaccio mit Forelle aus dem Doubs, Mittelmeersalat und Avocado 22.-
- PARMIGIANA DI BUFALA Büffel-Burrata, Marinade mit Kirschtomaten und knackigen Gemüsechips 19.-

PASTE E RISOTTI

- TORTELLO DI RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA Tortello mit Ricotta und Büffelmozzarella, Tomatencoulis und Basilikumöl 24.- 18.- Vorspeise
- AGNOLOTTO DEL PIN Agnolotto del plin gefüllt mit Rindsschmorbraten und Cappuccino-Kohl, Majoran und Médiéval, ein Käse aus Saint-Ursanne 27.- 19.-
- GNOCCHI DI ZUCCA Kürbis-Gnocchi mit Butter, Salbei, Gorgonzola und Nüssen 22.- 17.-
- CHITARRA ALLE MAZZANCOLLE Guitare (Nudeln), Crevettensauce, Kirschtomaten und Zucchini mit Basilikum 28.- 20.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA Frische Spaghetti mit Speckwürfeln, Eier aus dem Jura und Peccorino Romano D.O.P. 22.- 17.-
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE MIN. 2 PERSONEN Traditionelle Lasagne Bolognese, überbacken mit Parmesan 21.- /Pers.
- RISOTTO AI FUNGHI E TÊTE DE MOINE Risotto mit Pilzen aus der Region, Rucola-Chiffonade und Tête de Moine, eine Käsespezialität aus dem Jura 24.- 19.-

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Gemüse: Schweiz
Hühnerfleisch: Schweiz
Venusmuscheln: Mittelmeer
Milchprodukte: Schweiz
Rind: Schweiz (Jura)
Forelle: Schweiz (Jura)
Wolfsbarsch: Atlantik

Wir bereiten unsere Gerichte frisch in unserer Küche und vollständig aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison» zu. Dieses Label wurde vom Westschweizer Verein für Konsumentenschutz (FRC), GastroSuisse, La Fondation de la promotion du Goût und Slow Food gegründet.
www.labelfaitmaison.ch

SECONDI PIATTO

- TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA Entrecôte «Blonde d'Aquitaine du Jura», Rucola mit Balsamico-Essig aus Modena und Parmesan, Ofenkartoffeln mit Kräutern 45.-
- GALLETTO ALLA DIAVOLA Brathähnchen aus dem Jura, mariniert mit Chili und aromatischen Kräutern, Butterspinat mit Zitrone 38.-
- GUANCIA DI MANZO Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotwein, Kartoffelpüree mit Butter und Gemüse-Remoulade 34.-
- PERSICO ALLA MUGNAIA Eglifilet à la meunière und Zitrusfrüchte-Risotto 35.-
- TROTA IN CROSTA DI OLIVE Doubs-Forelle in Olivenkruste, Sauce hollandaise und Zucchini mit Minze 36.-
- MINISTRONE Minestrone mit Saisongemüse und Basilikum-Pesto 23.-

DOLCI

- TIRAMISU Mascarpone-Creme und Löffelbiscuits, getränkt mit Cappuccino und dem Likörwein Macvin-du-Jura 9.-
- MONT-BLANC Haselnusskuchen, Kastaniencreme und Vanillesahne 10.-
- CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO Crème brûlée mit Absinth und roten Früchten 9.-
- TORTINO CALDO A CIOCCOLATO Moelleux au chocolat und Mascarpone-Eis 10.-

vegetarisch

laktosefrei

glutenfrei