

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

☞ ☞ ☞ PETITE SALADE MELEE Petite salade verte avec composition de légumes de saison	Entrée	Plat	8.-
☞ ☞ RUCOLA E GRANA Salade de roquette et copeaux de parmesan « vaches rouges »			15.-
☞ CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO Carpaccio de bœuf, décliné de chou-fleur multicolore et truffe noire			26.-
TARTARE DI TROTA SALMONATA Tartare de truite saumonée marinée à la tomate confite et aux câpres, fenouil croustillant et croûtons de pain sarde			22.- 31.-

PASTE E RISOTTI

☞ TORTELLO DI RICOTTA E SPINACI Raviolis à la ricotta et épinards liés au beurre noisette et sauge	Plat	Entrée	24.- 18.-
AGNOLOTTO DEL PLIN Agnolotto del plin farci au boeuf braisé et chou « cappuccio » marjolaine et médiéval de St-Ursanne			27.- 19.-
☞ GNOCCHI ALLA ZUCCA Gnocchi de potimarron, noisettes du Piémont torréfiées et gorgonzola			25.- 19.-
SPAGHETTO ALLA CARBONARA Spaghettis frais, lardons, œufs de ferme du jura et pecorino romano D.O.P			25.- 19.-
LASAGNA ALLA BOLOGNESE <small>MIN. 2 PERSONNES</small> 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			27.- 20.-

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes : Suisse Produits laitiers : Suisse Truite : Suisse (Jura)
Coquelets : Suisse Bœuf : Suisse (Jura) Perche : 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	Plat	Entrée	45.-
☞ ☞ GUANCIA DI MANZO BRASATA Joue de boeuf braisée au vin rouge, fregola sarde aux parmesan et gremolade de légumes confits			36.-
☞ 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, poireaux fumés et artichauts			36.-
ZUPPA DI ZUCCA E ZENZERO Soupe de potiron au gingembre, poitrine de porc laquée au miel du jura, amandes et pain grillé aux herbes Variation végétarienne sur demande			23.- 16.-

DOLCI

TIRAMISU Mousse de mascarpone et biscuit cappuccino			9.-
☞ CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO Crème brûlée à l'absinthe et fruits rouges			10.-
TORTINO CALDO A CIOCCOLATO Moelleux au chocolat et glace mascarpone maison			10.-

☞ végétarien ☞ sans lactose ☞ sans gluten

Leckeres 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.-

ANTIPASTI

- ☞ ☞ ☞ KLEINER GEMISCHTER SALAT
Kleiner gemischter Salat mit Saisongemüse 8.-
Vorspeise Hauptgang
- ☞ ☞ RUCOLA E GRANA
Rucola und Parmesanspäne (Parmigiano Reggiano Vacche Rosse) 15.-
- ☞ CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO
Rinder-Carpaccio, bunter Blumenkohl und schwarze Trüffel 26.-
- TARTARE DI TROTA SALMONATA
Lachsforellen-Tatar, mariniert mit Confit-Tomaten und Kapern, knuspriger Fenchel und Croûtons aus sardischem Brot 22.- 31.-

PASTE E RISOTTI

- ☞ TORTELLO DI RICOTTA E SPINACI
Ricotta-Ravioli mit Spinat in Haselnuss- und Salbeibutter 24.- 18.-
Hauptgang Vorspeise
- AGNOLOTTO DEL PLIN
Agnolotto del plin gefüllt mit Rindsschmorbraten und Cappuccino-Kohl, Majoran und Médiéval, ein typischer Käse aus Saint-Ursanne 27.- 19.-
- ☞ GNOCCHI ALLA ZUCCA
Kürbis-Gnocchi mit Butter, Salbei, Gorgonzola und Nüssen 25.- 19.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA
Frische Spaghetti mit Speckwürfeln, Eier aus dem Jura und Peccorino Romano D.O.P. 25.- 19.-
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE MIND. 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 27.- 20.-

PRODUKTHERKUNFT

Gemüse: Schweiz Milchprodukte: Schweiz Forelle: Schweiz (Jura)
Hühnerfleisch: Schweiz Rind: Schweiz (Jura) Wolfsbarsch: Ukraine



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 PIATTI

- ☞ TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA
Entrecôte «Blonde d'Aquitaine du Jura», Rucola mit Balsamico-Essig aus Modena und Parmesan, Ofenkartoffeln mit Kräutern 45.-
Hauptgang Vorspeise
- ☞ ☞ GUANCIA DI MANZO BRASATA
Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotwein, Fregola Sarda mit Parmesan und Gemüse-Remoulade 36.-
- ☞ PERSICO ALLA MUGNAIA
Eglifilet à la meunière und Zitrusfrüchte-Risotto 35.-
- TROTA IN CROSTA DI OLIVE
Doubs-Forelle in Olivenkruste, geräucherter Lauch und Artischocken 36.-
- ZUPPA DI ZUCCA E ZENZERO
Kürbissuppe mit Ingwer, mit Jura-Honig glasierte Schweinebrust. Mandeln und Toast mit Kräutern
Vegetarische Variante auf Anfrage 23.- 16.-

DOLCI

- TIRAMISU
Mascarpone-Creme und Löffelbiscuits, beträufelt mit Cappuccino 9.-
- ☞ CRÈME BRULÉE A L'ASSENZIO
Crème brûlée mit Absinth und roten Beeren 10.-
- TORTINO CALDO A CIOCCOLATO
Moelleux au chocolat und hausgemachtes Mascarpone-Eis 10.-

☞ vegetarisch ☞ laktosefrei ☞ glutenfrei