

Qu'on ripaille

à plein ventre !



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

Planchette de fromages & charcuteries
jurassiennes avec « piadina romagnola » 17.-

Focaccia aux oignons doux
et houmous de fenouil confit 14.-

ANTIPASTI

PETITE SALADE MÊLÉE
Mesclun et copeaux de légumes de saison
au vinaigre balsamique 14.-

TARTARE DI MANZO E BURRATA
Tartare de bœuf aux tomates confites,
pignons, câpres, asperges et burrata des Pouilles 26.-

UOVO FRITTO
Œuf poché, doré, barbe de moine, crouton de pain,
lard grillé, topinambour et Médieval 20.-

CARPACCIO DI LUCCIO PERCA
Carpaccio de sandre fumé, mariné aux agrumes et
vierge au chou rouge 26.-

PASTE E RISOTTI

PLIN RICOTTA E SPINACI
Ravioli à la ricotta et épinards liés au beurre noisette,
sauge et copeaux de parmesan 23.- 18.-

PAPPARDELLE AL RAGOUT D'ANATRA
Pappardelle au ragoût de canard et
barbe de moine sautée à l'ail 27.- 19.-

GNOCCHI DI PATATE SORRENTINA
Gnocchi de pomme de terre à la sauce tomate et basilic,
mozzarella de bufflonne et parmesan gratiné 24.- 18.-

RAVIOLO APERTO ALLE MAZZANCOLLE
Raviole ouverte, espuma de pomme de terre,
gambas et artichauts braisés 29.- 20.-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti frais, lardons, œufs de ferme et
pecorino romano D.O.P. 26.- 19.-

CREPELLA AI FUNGHI MIN. 2 PERSONNES
Crêpes farcies au jambon à l'os, épinards et
champignons, gratinées au Saint-Jean 21.-/pers

RISOTTO AGLI ASPARAGI
Risotto aux asperges vertes, ris de veau laqués
aux jus de bœuf et tête de moine du Jura 29.- 20.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs
vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats
sur simple demande de votre part.



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

GALLETTO AL MATTONE
Coquelet farci à la saucisse paysanne,
poireaux fumés, ail des ours et épinards 36.-

SELLA D'AGNELLO
Coquille d'agneau rôtie aux herbes aromatiques,
jus au tamarin, artichauts confits et asperges 43.-

GUANCIA DI MANZO BRASATA
Joue de bœuf braisée au vin rouge, fregola sarde aux
champignons, roquette et gremolade
de légumes confits 38.-

OMBLE CHEVALIER
Omble chevalier en croûte de pomme de terre,
légumes de saison 38.-

TROTA IN SAOR
Truite du Doubs façon « saor venitien »
risotto au parmesan et beurre à l'échalote 36.-

ZUPPA DI CAVOLFIORE E PANCETTA DI
MAIALE LACCATA AL MIELE
Soupe de chou-fleur, poitrine de porc laquée
au miel du Jura et pain grillé aux herbes
(variante végétarienne possible) 24.-

DOLCI

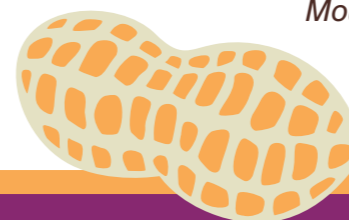
TIRAMISU
Mousse de mascarpone et
biscuit cappuccino 9.-

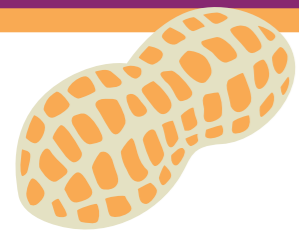
CASTAGNOLE AL PISTACCHIO
Beignets traditionnels à la mousse de pistaches 10.-

CREME BRULEE A L'ASSENZIO
Crème brûlée à l'absinthe 9.-

MOUSE AL CIOCCOLAT
Mousse au chocolat noir, biscuit à la noisette 10.-

végétarien sans lactose sans gluten





Leckeres für jeden Geschmack



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

Käse- und Wurstplatte (aus dem Jura) mit Piadina Romagnola (Fladenbrot) — 17.-

☞ Focaccia mit milden Zwiebeln und Fenchelconfit-Hummus — 14.-

ANTIPASTI

☞ ☞ ☞ GEMISCHTER SALAT Vorspeisen
Mesclun-Salat mit Gemüsespänen und Balsamico-Essig — 14.-

☞ TARTARE DI MANZO E BURRATA
Rindertatar mit Confit-Tomaten, Pinienkernen, Kapern, Spargeln und Burrata aus Apulien — 26.-

UOVO FRITTO
Pochiertes Ei, goldbraun, Mönchsbar, Brotcroûtons, gegrillter Speck, Topinambur und Medieval, eine Käsespezialität aus dem Jura — 20.-

☞ CAPACCIO DI LUCCIO PERCA
Zander-Capaccio, Zitrusfrüchte und Sauce Vierge aus Rotkohl — 26.-

PASTE E RISOTTI

☞ PLIN RICOTTA E SPINACI Hauptgang Vorspeisen
Ricotta-Ravioli und Spinat mit Haselnussbutter, Salbei und Parmesanspänen — 23.- 18.-

PAPPARDELLE AL RAGOUT D'ANATRA
Pappardelle mit Entenragout und Mönchsbar mit sautiertem Knoblauch — 27.- 19.-

☞ GNOCCHI PATATE SORRENTINA
Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum, Büffel-Mozzarella, gratinierter Parmesankäse — 24.- 18.-

RAVIOLO APERTO ALLE MAZZANCOLLE
Offene Ravioli, Kartoffelschaum (Espuma), geschmorte Artischocken und Crevetten — 29.- 20.-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Frische Spaghetti mit Speckwürfeln, Eier von einem Bauernhof aus dem Jura, Peccorino Romano D.O.P. — 26.- 19.-

CREPELLA AI FUNGHI MIND. 2 PERSONEN
Crêpes, gefüllt mit Schinken, Spinat und gratinierten Pilzen — 21.-/Pers.

RISOTTO AGLI ASPARAGI
Risotto mit grünen Spargeln, knuspriges Kalbsbries mit Jus de Boeuf, Tête de moine (Käsespezialität aus dem Jura) — 29.- 20.-

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten, die in unseren Gerichten verwendet werden.



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

GALLETTO AL MATTONE Hauptgang
Hähnchen mit Landwurstfüllung, geräucherter Lauch, Bärlauch und Spargel — 36.-

☞ SELLA D'AGNELLO
Gebratenes Lammnierstück mit Kräutern, Tamarin-Sauce, Artischocken-Confit und Spargel — 43.-

☞ ☞ GUANCIA DI MANZO BRASATA
Rinderbäckchen in Rotwein geschmort, Fregola Sarda mit Pilzen, Ruccola-Salat und Gemüse-Remoulade — 38.-

☞ SEESAIBLING
Seesaibling mit Kartoffelkruste, Saisongemüse — 38.-

TROTA IN SAOR
Doubs-Forelle in Zwiebelmarinade, Risotto mit Parmesan und Eschalottenbutter — 36.-

☞ ZUPPA DI CAVOLFIOR E PANCETTA DI MAIALE LACCATA AL MIELE
Blumenkohlsuppe, mit Jura-Honig glasierte Schweinsbrust und Kräutertoast (vegetarische Variante möglich) — 24.-

DOLCI

TIRAMISU Desserts
Mascarpone-Creme und Löffelbiscuits, getränkt mit Capuccino — 9.-

CASTAGNOLE AL PISTACCHIO
Traditionelle Beignets mit Pistazienschaum — 10.-

☞ CREME BRULEE A L'ASSENZIO
Crème brûlée mit Absinth — 9.-

MOUSE AL CIOCCOLAT
Schwarze Mousse au Chocolat, Haselnussbiskuits — 10.-

☞ vegetarisch ☞ laktosefrei ☞ glutenfrei

