

Qu'on ripaille à plein ventre !



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

Planchette de fromages & charcuteries
jurassiennes avec « gnocco fritto » — 18.-

☞ Focaccia aux tomates et
caviar d'aubergine — 14.-

ANTIPASTI

☞ ☞ ☞ SALADE MÊLÉE
Salade verte et copeaux de légumes de saison au
vinaigre balsamique — 14.- Entrée

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

☞ PARMIGIANA DI MELANZANE
« Parmigiana » traditionnelle d'aubergine gratinée
au parmesan — 22.-

☞ ☞ CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA
Carpaccio de truite saumonée fumée,
viège à l'oignon rouge de « tropea » & concombre — 26.-

PASTE E RISOTTI

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

TAGLIATELLE AL RAGOUT D'ANATRA
Tagliatelle au ragout 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 bufflone et parmesan gratiné — 25.- 18.-

TORTELLI DI MOZZARELLA DI BUFALA &
PESTO E MAZZANCOLLE
Tortelli farcis à la mozzarella de bufflone et pesto
de basilic, aubergine dorée, crevette avec sa bisque — 29.- 20.-

SPAGHETTO ALLA CARBONARA
Spaghetti frais aux lardons, œufs de ferme du jura 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 AI FUNGHI,
TETE DE MOINE E ALETTE DI POLLO CONFIT
Risotto aux champignons des bois, ailes de poulet
confites aux herbes et tête de moine — 28.- 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

☞ POLLO FARCITO AI FUNGHI
Poulet farci aux champignons des bois, blette laquée
au beurre et citron confit, tarte de pomme de terre — 36.- Plat

☞ TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA
Entrecôte de bœuf paysanne grillée, roquette assaisonnée
au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan — 45.-

SPALLA DI MANZO BRASATA
Palette de bœuf braisée & « salsa verde » polenta en
espuma au Medieval de Saint Ursanne et duxelle
de champignons de Paris — 38.-

☞ TROTA IN SAOR
Truite du Doubs façon « saor venitien »
risotto au parmesan et beurre à l'échalote — 37.-



Nos poissons proviennent de la pisciculture Choulat à Courtemaiche.

DOLCI

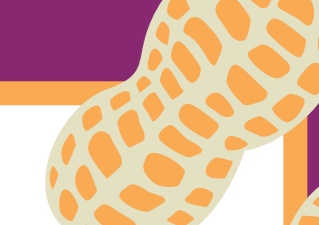
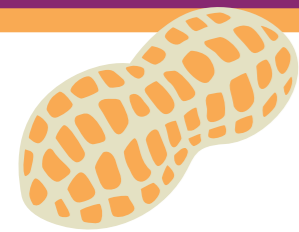
TIRAMISU
Mousse au mascarpone et biscuit cappuccino — 9.- Dessert

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

MOUSE AL CIOCCOLAT BIANCO E FRUTTI ROSSI
Mousse au chocolat blanc, fruits rouge &
biscuit au cacao — 10.-

GELATO
Assortiment de glaces maison
parfums sur demande — 10.-

☞ végétarien ☞ sans lactose ☞ sans gluten



Leckeres für jeden Geschmack

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

- Käse- & Wurstplatte
Jura mit «Gnocco fritto» — 18.-
- Focaccia mit Tomaten und Auberginen — 14.-

ANTIPASTI

- SALADE MÊLÉE
Blattsalat und Gemüsechips der Saison mit Balsamico-Essig — 14.- Vorspeisen
- TARTARE DI MANZO E BURRATA
Rindertartar mit kandierten Tomaten, Pinienkernen, Kapern, Kirschtomaten und apulischem Burrata — 26.-
- PARMIGIANA DI MELANZANE
Traditionelle «Parmigiana» aus Auberginen, mit Parmesan überbacken — 22.-
- CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA
Carpaccio von geräucherter Lachsforelle, Jungfrau mit roten Zwiebeln aus «Tropea» & Gurken — 26.-

PASTE E RISOTTI

- PLIN RICOTTA E SPINACI
Ravioli mit Ricotta und Spinat, gebunden mit Haselnuss- und Salbeibutter, Parmesanspäne — 23.- Hauptgang Vorspeisen 18.-
- TAGLIATELLE AL RAGOUT D'ANATRA
Tagliatelle mit Entenragout und Berberitzen mit Knoblauch gebratener Mönch — 27.- 19.-
- GNOCCHI DI PATATE SORRENTINA
Gnocchi aus Kartoffeln mit Tomatensoße und Basilikum, Büffelmozzarella und überbackenem Parmesan — 25.- 18.-
- TORTELLI DI MOZZARELLA DI BUFALA & PESTO E MAZZANCOLLE
Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto, goldgelber Aubergine, Garnele mit Bisque — 29.- 20.-
- SPAGHETTO ALLA CARBONARA
Frische Spaghetti mit Speck, Eiern vom Bauernhof aus dem Jura und Pecorino romano D.O.P. — 26.- 19.-
- CREPELLA AI FUNGHI MIN. 2 PERSONEN
Mit Knochenschinken, Spinat und Pilzen gefüllte Crêpes, mit Saint-Jean überbacken — 21.- /pers
- RISOTTO AI FUNGHI,
TETE DE MOINE E ALETTE DI POLLO CONFIT
Risotto mit Waldpilzen, mit Kräutern konfierten Hähnchenflügeln und Mönchskopf — 28.- 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

- POLLO FARCITO AI FUNGHI
Mit Waldpilzen gefülltes Huhn, Mangold mit Butter und kandierter Zitrone lackiert, Kartoffelkuchen — 36.- Hauptgang
- TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA
Gegrilltes Entrecôte vom Bauernrind, Rucola mit Balsamico-Essig und Parmesanspänen gewürzt — 45.-
- SPALLA DI MANZO BRASATA
Geschmorte Rinderpalette & «Salsa Verde» Polenta in Espuma mit Medieval de Saint Ursanne und Champignon-Duxelles — 38.-
- TROTA IN SAOR
Doubs-Forelle nach Art der «venezianischen Saor» Risotto mit Parmesan und Schalottenbutter — 37.-



Unsere Fische stammen aus der Fischzucht Choulat in Courtemaiche.

DOLCI

- TIRAMISU
Mascarpone-Mousse und Cappuccino-Biskuit — 9.- Desserts
- CREME BRULEE A L'ASSENZIO
Gebrannte Creme mit Absinth — 9.-
- MOUSE AL CIOCCOLAT BIANCO E FRUTTI ROSSI
Mousse aus weißer Schokolade, roten Früchten & Kakaobiskuit — 10.-
- GELATO
Sortiment an hausgemachten Eissorten
Geschmacksrichtungen auf Anfrage — 10.-

vegetarisch laktosefrei glutenfrei

