



# PEANUT MEDIEVAL PASTAVERNE

QU'ON RIPAILLE  
À PLEIN VENTRE!



Tous les plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et d'ingrédients traditionnels, conformément aux critères du label «Fait Maison» définis par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.  
labelfaitmaison.ch

## APERITIF PASTAVERNA

Planchette de fromages & charcuterie jurassienne  
«gnocco fritto»

Focaccia aux oignons confits et caviar d'aubergine

## ENTRÉE

Salade mêlée

Salade verte et copeaux de légumes de saison au vinaigre balsamique

Tartare di manzo e burrata

Tartare de bœuf aux tomates confites, pignons et câpres, tomates cerises multicolores et burrata des Pouilles

Caponata sicilienne

Salade d'aubergine aigre-douce façon sicilienne, légumes de saison, mesclun, raisins secs, oignons, pignons de pin

Carpaccio di trota salmonata affumicata

Carpaccio de truite saumonée fumée vierge à l'oignon rouge de «Tropea» & concombre

## PLAT PRINCIPAL

Pollo farcito ai funghi

Suprême de poulet farci aux champignons de bois, blette laquée au beurre et citron confit, tarte de pommes de terre

Tagliata di manzo rucola e grana

Entrecôte de bœuf paysanne grillée, roquette assaisonnée au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan

Trota in saor

Truite du Doubs façon «saor vénitien» risotto au parmesan au beurre acide

Parmigiana di Melanzane (pour 2 personnes)

Parmigiana traditionnelle d'aubergine gratinée au parmesan

21.-/pers.

## PASTE E RISOTTI

19.-

Plin ricotta e spinaci

Raviolis à la ricotta et aux épinards liés au beurre noisette et à la sauge, copeaux de parmesan

15.-

Tagliatelle al ragout d'anatra

Tagliatelles au ragoût de canard et poêlée d'haricots verts à l'ail

15.-

Gnocchi di patate sorrentina

Gnocchis de pommes de terre à la sauce tomate et basilic, mozzarella de bufflonne et parmesan doré

26.-

Risotto di zucca

Risotto potimarron et gingembre, crevette poêlée avec sa bisque

19.-

Spaghetti alla carbonara

Spaghettis frais aux lardons, œufs de ferme du Jura et pecorino romano D.O.P.

26.-

Risotto ai funghi, tete de moine e alette di pollo confit

Risotto aux champignons des bois, ailes de poulet poêlées aux herbes et tête de moine jurassienne

36.-

Tiramisu

Mousse au mascarpone et biscuit cappuccino

45.-

Gelato

glaces artisanales maison

37.-

1 boule

2 boules

3 boules

PLAT    ENTRÉE

24.-    19.-

28.-    21.-

25.-    19.-

29.-    22.-

26.-    19.-

29.-    21.-

9.-

9.-

4.-

6.-

8.-



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

## ORIGINES DES MATIÈRES PREMIÈRES

Légumes: Suisse | Produits laitiers: Suisse | Truite: Suisse (Jura) | Coquelet: Suisse | Bœuf: Suisse (Jura) | Perche: Ukraine

## RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram: @peanut\_stursanne | Facebook: @peanutlodge



# PEANUT MEDIIEVAL PASTAVERNE

LECKERES FÜR  
JEDEN  
GESCHMACK!



Alle Gerichte werden vor Ort vollständig aus Rohstoffen und traditionellen Zutaten zubereitet, gemäß den Kriterien des Labels «Fait Maison», wie sie von der Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, der Semaine du Goût und Slow Food definiert wurden.  
labelfaitmaison.ch

## APERITIF PASTAVERNA

Käse und Wurstplatte aus dem Jura  
«Gnocco fritto»

Zwiebel-Kräcker und Auberginenkaviar

## VORSPEISE

**Gemischter Salat**   
Grüner Salat mit Streifen von saisonalem Gemüse in Balsamico-Essig

**Tartare di manzo e burrata**   
Rinder-Tartar mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kapern, bunte Kirschtomaten und Burrata aus Apulien

**Sizilianische Caponata**  
Sizilianischer Auberginen-Salat süß-sauer zubereitet, saisonales Gemüse, Feldsalat, Rosinen, Zwiebeln, Pinienkerne

**Carpaccio di trota salmonata affumicata**   
Carpaccio von geräucherter Lachsforelle mit rotem Zwiebel aus «Tropea» & Gurke

## HAUPTGERICHTE

**Pollo farcito ai funghi**   
Hähnchenbrust gefüllt mit Waldpilzen, Mangold glasiert mit Butter und eingelegter Zitrone, Kartoffeltarte

**Tagliata di manzo rucola e grana**   
Gegrilltes Rinder-Entrecôte nach Bauernart, Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und Parmesanspänen

**Trota in saor**   
Forelle aus dem Doubs auf venezianische Art zubereitet, Risotto mit Parmesan und saurer Butter

**Parmigiana di Melanzane (für 2 Personen)**   
Traditionelle Auberginen-Parmigiana überbacken mit Parmesan

21.-/Pers.

## PASTE E RISOTTI

	HAUPTGERICHT	VORSPEISE
19.-	<b>Plin ricotta e spinaci</b> Ravioli mit Ricotta und Spinat in einer Haselnussbutter-Salbeisauce, Parmesanspänen	24.- 19.-
15.-	<b>Tagliatelle al ragout d'anatra</b> Tagliatelle mit Entenragout und gebratenen grünen Bohnen mit Knoblauch	28.- 21.-
15.-	<b>Gnocchi di patate sorrentina</b> Kartoffelgnocchi in Tomatensauce und Basilikum, Büffelmozzarella und goldgelbem Parmesan	25.- 19.-
26.-	<b>Risotto di zucca</b> Kürbisrisotto mit Ingwer, gebratenen Garnelen in ihrer Bisque	29.- 22.-
19.-	<b>Spaghetti alla carbonara</b> Frische Spaghetti mit Speck, Eiern aus der Jura-Region und Pecorino Romano D.O.P.	26.- 19.-
26.-	<b>Risotto ai funghi, tete de moine e alette di pollo confit</b> Waldpilzrisotto mit pochierem Hühnchen, gebratenen Kräutern und Tête de Moine aus dem Jura	29.- 21.-

## DOLCI

36.-	<b>Tiramisu</b> Mousse aus Mascarpone und Cappuccino-Biskuit	9.-
	<b>Absinth-Crème brûlée</b>	9.-
45.-	<b>Gelato</b> hausgemachte Eiscreme	
	<b>1 Kugel</b>	4.-
	<b>2 Kugeln</b>	6.-
37.-	<b>3 Kugeln</b>	8.-



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

### URSPRUNG DER ROHSTOFFE

Gemüse: Schweiz • Milchprodukte: Schweiz • Forelle: Schweiz (Jura) • Junghuhn: Schweiz • Rindfleisch: Schweiz (Jura) • Barsch: Ukraine

### SOZIALE NETZWERKE

Instagram: @peanut\_stursanne • Facebook: @peanutlodge