

POUR L'APERÔ

Bruschetta de tomates, ail et basilic	12.-
Planchette charcuteries et fromages	21.-

LES ENTREES

Salade composée ou verte	10.-
Saladine de poulet au soja et sésame	18.-
Carpaccio de bœuf, compote de pomme verte et baby mais	23.-/38.-
Ceviche de dorade au citron vert et coriandre, riz venere au yaourt, avocat et julienne de concombre	24.-/38.-
Velouté de topinambour et artichauts et chips de guanciale	19.-
Planchette de mozzarella de bufflonne, bresaola, charcuterie, petits artichauts, olives et tomates cerise (min. pour deux personnes) <small>par personne</small>	23.-
Friture de calamaretti et chips de légumes, sauce au yaourt	24.-/38.-

RISOTTI et PATES « Classiques de l'Aigle d'Or »

Risotto Carnaroli Milanaise et Grana padano	26.-
Risotto Carnaroli alla carbonara	32.-
Risotto Carnaroli radicchio, chèvre et noisettes	29.-
Gnocchi au ragoût de veau	32.-
Paccheri calamaretti, courgettes et menthe	35.-

Les prix sont en Francs Suisses et TVA 7,7% incluse

Provenance des viandes et poissons : Poulet : Suisse Bœuf : France Veau : Suisse : Dorade: Grèce, Loup : France, Calamars : Sri Lanka, Perches : Irlande

LES POISSONS ET LES VIANDES

Filet de loup grillé et sauce méditerranéenne	36.-
Foie de veau à la Vénitienne	38.-
Joue de bœuf braisée et jus à la truffe	38.-
Entrecôte de bœuf sauce morilles	46.-
Filets de perches meunière, pommes frites et salade	42.-

Tous les plats de poissons et viandes sont accompagnés par un féculent et un légume du moment, suggérés au moment de la commande

Menu à CHF 65.-

Saladine de poulet au soja et sésame
ou
Velouté de topinambour et artichauts

Joue de bœuf braisée
ou
Filet de loup grillé et sauce méditerranéenne

Dessert au choix

Rubrique enfant à CHF 15.-

Risotto Grana Padano et safran ou orechiette bolognese

1 boule de glace

1 sirop

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires