

POUR L'APERÔ

Bruschetta de tomates, ail et basilic	10.-
Planchette charcuteries et fromages	19.-

LES ENTREES

Salade composée ou verte	10.-
Salade roquette, burrata, petits artichauts et tomates cerises	16.-
Tartare de bœuf, champignons, tomates cerises et Grana Padano	18.-/35.-
Ceviche de dorade au citron vert et coriandre, riz venere au yaourt, avocat et julienne de concombre	21.-/36.-
Gaspacho de tomates et tartare de thon	23.-/38.-
Planchette de mozzarella de bufflonne, bresaola, charcuterie, petits artichauts, olives et tomates cerise (min. pour deux personnes) par personne	21.-
Friture de calamaretti et courgettes, sauce au yaourt	23.-/38.-

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

Risotto Carnaroli Milanaise et Grana padano	26.-
Risotto Carnaroli à l'encre de seiche, citron confit et calamaretti	36.-
Risotto Carnaroli variation de tomates et burrata	29.-
Spaghetti alle vongole	36.-
Paccheri au ragoût de veau et radicchio	34.-
Tagliolini à la bolognaise	26.-

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

LES POISSONS ET LES VIANDES

Tataki de thon au soja et sésame	36.-
Foie de veau à la Vénitienne	38.-
Escalope de veau à la milanaise	42.-
Tagliata de boeuf, roquette et tomates cerises	38.-

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

Spécialité du moment

Filets de perches meunière, pommes frites et salade

Chf 42.-

Formule à CHF 71.-

Une entrée, un plat et un dessert au choix

Rubrique enfant

Risotto Grana Padano et safran ou Spaghetti bolognese

1 boule de glace

1 sirop

5.-

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