

ANTIPASTI

MINESTRA DEL GIORNO	9.50
BRUSCHETTA ALL'AGLIO	8.50
SALMONE AFFUMICATO CON SCHIUMA DI RAFANO, BURRO, PANE TOSTATO, LIMONE	24,00
PICCOLO PIATTO DI FORMAGGIO DELLA ALPI	15.00
PICCOLO PIATTO VALLESE SPECK, FORMAGGIO DELLE ALPI, CARNE SECCA, PROSCIUTTO CRUDO	19.00
PICCOLO PIATTO DI CARNE SECCA CARNE DI MANZO DISIDRATATA ALL'ARIA	19.00

INSALATE

INSALATA VERDE, PICCOLA	10.00
INSALATA MISTA, PICCOLA	12.00
INSALATA DELLO CHEF INSALATA VERDE CON DADI DI SPECK ABBRUSTOLITI E CROSTINI DI PANE	13.00
INSALATA MISTA, GRANDE	21.00
PIATTO FITNESS CON POLLO BISTECCA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE, INSALATA MISTA	25.00
PIATTO FITNESS CON GAMBERETTI CON BURRO ALLE ERBE, INSALATA MISTA	28.00
PIATTO FITNESS ENTERCÔTE (CONTROFILETO) CON BURRO ALLE ERBE, INSALATA MISTA	35.00

PASTA, PIATTI VEGETALI

TERRINA DI SPÄTZLI (GNOCCHETTI ALL'UOVO) SPECK, CIPOLLE, PANNA, FORMAGGIO GRATINATO	21.00
SPAGHETTI AL PESTO-NOCE AGLIO, OLIO D'OLIVA, PREZZEMOLO, NOCE	21.00
ÄLPLERMAGRONEN PANCETTA, CIPOLLE, PATATE, PANNA, FORMAGGIO AU GRATIN - <i>CON SALSA DI MELE</i>	21.00 3.00
PIATTO DI VERDURA VERDURA MISTE STAGIONALI	25.00
SPÄTZLI (GNOCCHETTI ALL'UOVO) DI VERDURE GNOCCHETTI FATTI IN CASA, SALSA ALLA PANNA, TRE VERDURE STAGIONALI	25.00

RÖSTI

(PATATE ARROSTITE IN PADELLA)

RÖSTI PANORAMA PROSCIUTTO, UOVO, FORMAGGIO DEL VALLESE	22.00
RÖSTI VALLESE POMODORO, PUNTE DI ASPARAGI, FORMAGGIO DEL VALLESE	22.00
RÖSTI CLOCHARD CON CERVELAT AFFETTATA E FRITTA, OUVUO	22.00
RÖSTI ÄLPLER CON CIPOLLE, PANCETTA E UOVA FRITTE	22.00
RÖSTI BUURE SALSICCIA DI MAIALE FATTA IN CASA, SALSA DI CIPOLLA	25.00
SALMONE RÖSTI CON SALMONE AFFUMICATO, MOUSSE DI RAFANO, CIPOLLE, CAPPERI	29.00
RÖSTI PATATA DOLCE CON BRUNOISE DI VERDURE, CON 3 VERDURE DI STAGIONE	21.00

SPECIALITÀ DEL VALLESE

PIATTO VALLESE SPECK, FORMAGGIO DELLE ALPI, CARNE SECCA, PROSCIUTTÒ CRUDO	28.00
CROSTINI DI PANE AL FORMAGGIO NATURALE	19.00
CROSTINI DI PANE AL FORMAGGIO CON POMODORO	22.00
CROSTINI DI PANE AL FORMAGGIO CON PROSCIUTTO E UOVO AL TEGAMINO	23.00
CROSTINI DI PANE PANORAMA PROSCIUTTO CRUDO, CIPOLLA, PERE IN SALAMOIA CON UOVO	25.00
PORZIONE DI RACLETTE CON PATATE AL CARTOCCIO	9.00
RACLETTE À DISCRÉTION CON PATAT PEPE	34.00
FONDUTA DI FORMAGGIO	26.00
FONDUTA DI ERBE ALPINE	29.00
FONDUTA TARTUFO	36.00
- CON PATATE	4,00
FONDUTA CHINOISE AB 2 PERSONA (200GR. PRO PERSONA) INSALATA MISTA COME ANTIPASTO PETTO DI MANZO, VITELLO E POLLO CON FRUTTA, SALSE, PATATINE FRITTE	48.00 PRO PERSONA

POPOLARE E CONOSCIUTO

STILE DI ZURIGO DI FUNGHI CON RÖSTI	39.00
FEGATO DI VITELLO SCALOGNO SALSA AL VINO ROSSO CON RÖSTI	36.00
VITELLO- CORDON BLEU RIPIENO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO DI RACLETTE PATATINE FRITTE, CONTORNO DI VERDURA	40.00
SCALOPPA IMPANATA STILE VIENNESE PATATINE FRITTE, CONTORNO DI VERDURE	33.00

*** PANORAMA- HITS ***

CARNE DI MAIALE CORDON BLEU CIRCA UN MEZZO DI STERLINE RIPIENI DI FORMAGGIO PICCANTE E PROSCIUTTO VERDURE, PATATE FRITTE	35.00
SELLA DI ANGELLO PATATE, CONTORNO DI VERDURE	40.00
ENTRECÔTE DI MANZO «CAFÉ DE PARIS » PATATINE FRITTE, CONTORNO DI VERDURE	41.00

IN CASO DI INCOMPATIBILITÀ/ALLERGIE ALIMENTARI NON ESITATE A CONTATTARCI.

FUTURODICHIARAZIONE

BOVINI:	SVIZZERA / ARGENTINA / ARGENTINA / BRASILE / URUGUAY
POLPACCIO:	SVIZZERA
PORCO:	SVIZZERA
AGNELLO:	NUOVA ZELANDA
POLLO:	SVIZZERA / UNGHERIA
PESCE:	VIETNAM (AGRICOLTURA SOSTENIBILE)