

Provenance de nos pâtes :
Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo

Provenance des riz :
Acquerello di Tenuta Colombara – riso Carnaroli invecchiato – Piemonte

Origine des poissons :
Bar : FR Atl. N-E FA027.VII
Sole : FR Atl. N-E FA027.VII

Origine des viandes :
Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Pintade : France (Dombes)

Pays de production du pain :
France

— 1972 —

*Le Restaurant du
Cheval Blanc*

V A N D O E U V R E S

Aperitivi

Apéro - drink first

Les Coupes 1,2dl

PROSECCO SUPERIORE JAYA Colli di Valdobbiadene DOC	10	APÉROL SPRITZ 14 Apérol, prosecco, eau gazeuse
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	25	BELLINI 16 Purée de pêche, liqueur de pêche, prosecco

Sans Alcool

Jus de fruits Bio ‘Opaline’ 2,5dl Pomme, poire, abricot, tomate	5.5	GIN & TONIC 16 Gin, fever tree tonic water
Limonade Bio ‘Lemonaid’ 3,3dl	6	NEGRONI 16 Gin, vermouth rouge, Campari

Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à
notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller et de vous
proposer des alternatives adaptées

If you have any allergies or dietary restrictions, our staff will be
delighted to assist you and suggest suitable alternatives

da Condividere

A partager - to share

‘Pinsa al Rosmarino’ (vg) Focaccia traditionnelle de la région du Latium, romarin, huile d'olive extra vierge Traditional focaccia from the Lazio region, rosemary, extra virgin olive oil	18
‘Pinsa alla Bresaola’ Focaccia traditionnelle de la région du Latium, Bresaola della Valtellina, mozzarella de bufflonne, basilic Traditional focaccia from the Lazio region, Bresaola della Valtellina, buffalo mozzarella, fresh basil	32
‘Pinsa Tartufo’ Focaccia traditionnelle de la région du Latium, truffe d'été, jambon à la truffe, mozzarella de bufflonne Traditional focaccia from the Lazio region, summer truffle, truffle ham, buffalo mozzarella	44
Prosciutto Toscano e Gnocco Fritto’ Jambon cru artisanal par la maison ‘Macelleria Falorni’, pains soufflés Artisanal cured ham by ‘Macelleria Falorni’, Italian puff buns	38

Prix en CHF, taxes et service compris.

Gelati

Glaces & sorbets maison / homemade ice creams & sorbets

‘SUNDAE ITALIANO’ Trois boules de glace vanille crémeuse, noisettes caramélisées, sauce cacao <i>Three scoops of our vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelised hazelnuts</i>	16
‘GELATO VERDE E OLIO D’OLIVA’ Glace pistache et un filet d’huile d’olive vierge extra, sel de Maldon <i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>	16
‘AFFOGATO AL CAFFE’ Glace vanille crémeuse, servie avec un espresso <i>Vanilla ice cream with a shot of espresso</i>	16
‘GELATO CORRETTO ALLA CHARTREUSE’ Boule de glace à la Chartreuse, arrosée de Chartreuse verte <i>Scoop of Chartreuse ice cream, drizzled with green Chartreuse</i>	18
‘GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA’ Nos fameuses glaces et sorbets préparés sur place Glaces : vanille/ <i>vanilla</i> , pistache/ <i>pistachio</i> , yaourt/ <i>yogurt</i> , café/ <i>coffee</i> , Chartreuse Sorbets : fraise/ <i>strawberry</i> , citron/ <i>lemon</i> , cacao/ <i>cocoa</i> , ‘parfum de saison’/ <i>flavour of the season</i>	
Une boule / <i>One scoop</i>	7
Deux boules / <i>two scoops</i>	12
Trois boules / <i>three scoops</i>	16

Dolci

Desserts

‘TIRAMISU ALL’ITALIANA’ Crème au mascarpone, café, biscuit <i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	16
‘CROSTATA AL LIMONE’ Tarte au citron, compotée de citron confit, sorbet citron <i>Lemon pie, preserved lemon compote, lemon sorbet</i>	16
‘PASTIERA NAPOLETANA’ Gâteau traditionnel Napolitain à la ricotta et aux zestes d’orange, glace yaourt <i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	16
‘BONÈT PIEMONTESE’ Flan au chocolat traditionnel de la région du piémont, sablé aux amandes <i>Traditional chocolate fondant from the Piedmont region, almond biscuit</i>	16

Vins de desserts 10 cl

MOSCATO D’ASTI ‘LA MORANDINA’ 2023, PIEMONTE	9
BRACHETTO D’ACQUI ‘BRAIDA’ 2021	9
GEWÜRTZRAMINER PASSERILLÉ, BEAUVENT, GENÈVE	13

Antipasti

Entrées - Starters

‘INSALATA VEGETARIANA DI STAGIONE’ (vg) Roquette rouge et verte, mâche, dents-de-lion, endive rouge, sucrine, pousses d’épinards, jeunes carottes, graines de tournesol, vinaigrette framboise <i>Red and green arugula, lamb's lettuce, dandelions, red endive, gem lettuce, spinach shoots, baby carrots, sunflower seeds, raspberry vinaigrette</i>	26
‘LA CAPRESE PRIMAVERILE’ (vg) Mozzarella de buflonne, caponata Sicilienne aux légumes confits, pignons torréfiés, coulis de tomates datterino au basilic <i>Buffalo mozzarella, Sicilian caponata with candied vegetables, roasted pine nuts, datterino tomato coulis with basil</i>	Petit 26 / Grand 32
‘CARCIOFI ALLA GIUDIA’ L’artichaut croustillant comme à Rome, sauce au pecorino romano, ‘bagna cauda’ <i>Rome’s famous crispy artichoke, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	30
‘CARCIOFI CRUDI & PANE GUTTIAU’ (vg) Artichauts crus émincés, tuiles de pain Sarde, parmesan sauce au persil <i>Minced raw artichokes, Sardinian bread tiles, parmesan, parsley sauce</i> Poutargue à la place du parmesan / Replace parmesan with bottarga +4 chf	34
‘VITELLO TONNATO’ Fines tranches de filet mignon de veau poché, servies froides et nappées d’une sauce crémeuse au thon, céleri branche, feuilles de câpres <i>Thin slices of veal tenderloin, creamy tuna sauce, green celeri, caper leaves</i>	Petit 38 / Grand 52
‘SCAMPI CRUDI’ Belles langoustines décortiquées, crues et marinées aux agrumes, pomme verte, Lampascioni et céleri branche Large peeled langoustines, raw and marinated in citrus fruits, green apple gel, lampascioni and green celery	38
‘GAMBERO ROSSO’ Les fameuses gambas rouges en carpaccio et un filet d’huile d’olive extra vierge <i>Raw red prawn carpaccio with a drizzle of Sicilian extra virgin olive oil</i>	50

Prix en CHF, taxes et service compris.

Pasta e risotto

Pâtes & risotto - Pasta & risotto

‘PACCHERI AL POMODORO’ (vg) Les fameuses pâtes en tubes, sauce tomate montée au parmesan affiné 30 mois <i>Big tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	28
‘PANZEROTTI CARUGATI’ (vg) Crêpes fines roulées, farcies à la ricotta et aux épinards, puis gratinées au four <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
‘MALTAGLIATI SIGNATURE’ Pâtes ‘mal taillées’ maison, ‘ragù’ de veau, fondue de parmesan, jus de veau <i>Homemade ‘irregularly’ handcut pasta, braised veal meat, parmesan cream, veal gravy</i>	Entrée 32 / Plat 38
‘SPAGHETTI ALL’ARAGOSTA’ Spaghetti à la langouste, sauce tomate légèrement épicée, basilic <i>Spaghetti with spiny lobster, lightly spiced tomato sauce, basil</i>	58
‘AGNOLOTTI DI CARNI DI BASSA CORTE’ Déliçates pâtes farcies de viandes blanches braisées, jus de cuisson parfumé à la sauge et au foin <i>Agnolotti pasta filled with braised white meat, meat juice infused with sage and hay</i>	34
‘RISOTTO AL LIMONE E ASPARAGI’ Le risotto cuit ‘minute’ au citron et aux asperges vertes, ricotta ‘au four’, jaune d’oeuf confit au café <i>Instant-cooked risotto with lemon and green asparagus, baked ricotta, coffee-flavored egg yolk</i> (Minimum 20 minutes de préparation)	38

Pâtes sans gluten disponibles sur demande | Gluten-free pasta available upon request

Contorni

Garnitures - On the Side

SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE <i>Green salad, balsamic dressing</i> 8	POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR <i>Oven-roasted potatoes</i> 8
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS <i>Grilled seasonal vegetable assortment</i> 8	TAGLIATELLES MAISON <i>Homemade tagliatelle pasta</i> 12

Prix en CHF, taxes et service compris.

Secondi

Viandes & poissons - Main courses

‘FARAONA’ Suprême de pintade des Dombes extra moelleux, côtes de bettes braisées, coulis de carottes de sables, jus au vinaigre de framboise <i>Extra-tender guinea fowl supreme, braised chard, sand carrot coulis, raspberry vinegar jus</i>	48
‘BRANZINO’ Pavé de bar côtier rôti, haricots verts, pois mange tout, coulis chaud de petits pois parfumé à la verveine <i>Roasted sea bass fillet, green beans, snow peas, warm pea coulis infused with verbena</i>	56
‘SCALOPPINE AL LIMONE’ Fines escalopes de veau dorées à la poêle et nappées d’un jus de veau citronné, pommes de terres rôties au four <i>Thin & tender slices of veal escalope, cooked in a lemon veal sauce, roasted potatoes</i>	56
‘LA MILANESE’ Belle côte de veau Suisse avec os à la Milanaise, roquette et tomates datterino <i>Milanese style breadcrumbed Swiss bone-in veal chop, roasted potatoes</i>	70

I GRANDI PIATTI PER DUE

- Les découpes en salle pour deux -

‘CÔTE DE VEAU MATUREE’ (Min 600 gr)

Belle côte de veau Suisse rôtie. Salade et pommes de terre rôties

Dry-aged Swiss veal chop for two salad & roasted potatoe

130 / pièce

‘PESCA DEL GIORNO’

Poisson entier selon arrivage.

Grillé, au four ou flambé au pastis. Salade et pommes de terre rôties

Whole fish of the day for two. Grilled, oven-baked or flambéed with pastis, salad & roasted potatoes

Prix du jour / market price

‘BRANZINO IN CROSTA’ (en pré-commande)

Bar entier en croûte de sel & algues. Servi avec salade et pommes de terre rôties

Salt baked whole sea bass for two, salad & roasted potatoes

170 / pièce