

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

– 1972 –

*Le Restaurant du
Cheval Blanc*

- LA PIZZERIA -

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo

Provenance des riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte

Origine des poissons : Bar : Grèce ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FA027.VII

Origine des viandes : Bœuf : Suisse; Veau : Suisse; Pintade : Suisse – France ; Fassona : Italie

Pays de production du pain : Suisse, France

- Le Midi -

En semaine uniquement

LE PLAT DU JOUR SEUL* / 24

FORMULE 2 PLATS / 34

Salade verte OU Soupe du Jour
Plat du jour*

OU

Plat du jour
Choix de 2 boules de sorbet ou Glace

FORMULE 3 PLATS / 42

Salade verte OU Soupe du Jour
Plat du jour*
Choix de 2 boules de sorbet ou Glace

*Dans la limite des quantités disponibles

- Bambini -

PIZZA MARGHERITA,
PIZZA JAMBON
ou FOCACCIA ROUGE

16

PASTA BAMBINO
(Tomate, Pesto ou Au
Beurre)

16

PIZZA

Pizze Pomodoro / base tomate / tomato-based

MARGHERITA (vg) 18
Mozzarella fior di latte, basilic
Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil

PIZZA MARINARA 22
Anchois, huile d'olive, origan
Anchovies, olive oil, oregano

REGINA 26
Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan
Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano

Végétarienne 26
Aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette
Eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula

NAPOLETANA 24
Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres
Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers

PARMA 28
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan
Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan

CALZONE 28
Mozzarella fior di latte, jambon cuit, oeuf, champignons, origan
Fior di latte mozzarella, boiled ham, oeuf, mushrooms, oregano

SICILIANA 24
Mozzarella fior di latte, thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan
Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano

CAPRINA (vg) 30
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, aubergines, Parmesan, basilic
Fior di latte mozzarella, goat cheese, roasted eggplant, parmesan, basil

4 STAGIONI 28
Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan
Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano

DIAVOLA 26
Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan
Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano

Pizze Bianche / base blanche / white-based

5 FORMAGGI (vg) 28
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese

NERANO 28
Mozzarella fior di latte, crème de courgette, courgettes grillées, provolone, basilic
Fior di latte mozzarella, cream of zucchini, grilled zucchini, provolone, basil

BRESAOLA 32
Ricotta, bresaola, roquette, basilic, zestes de citrons
Fior di latte mozzarella, bresaola, aragula, basil, lemon zests

CRUDO DI TONNO 48
Stracciatella de burrata, tartare de thon, pistaches de Bronte, piment crusco
Burrata stracciatella, row tuna, Bronte pistachios, peperone crusco

CULATELLO 38
Culatello di Zibello, burrata entière, moût de raisin cuit
Culatello ham, whole burrata cheese, mosco cotto
Supplément Truffe d'été / Add summer truffle +22

ANTIPASTI - SALADES

Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d’anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily</i>	14
Bergamino di bufala, huile d’olive vierge extra aux Herbes <i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i>	18
La Caprese <i>Mozzarella di bufala, cherry Tomatoes and basil</i>	26
Prosciutto Toscano de la ‘Marcelleria Falorni’ <i>Artisanal cured ham</i>	30
Artichauts ‘alla Giudia’, sauce pecorino, bagna cauda <i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	36
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Entrée 38 / Plat 52
Coeur de laitue, pastèque & ‘pecorino primo sale’ <i>Lettuce Hearth, grilled watermelon, pecorino primo sale cheese</i>	28
Salade de pousses d’épinards & légumes grillés, pignons <i>Baby Spinaches, grilled vegetables, parmesan, pesto, pine nuts</i>	26
Salades de tomates, espuma de panzanella <i>Tomato salad with Panzanella foam</i>	28

CRUS

Carpaccio de langoustines <i>Raw Langoustines, side of watermelon & mint dressing</i>	56
Gambero rosso <i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>	52
Carpaccio de bar mariné à l’huile de persil & citron <i>Raw seabass, lemon & parsley oil, lampascioni</i>	38
Carpaccio de boeuf, stracciatella, figues, amandes <i>Raw Beef, stracciatella, figs, almonds</i>	Entrée 38 / Plat*65

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo
Provenance des riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte
Origine des poissons : Bar : Grèce ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FA027.VII
Origine des viandes : Bœuf : Suisse; Veau : Suisse; Pintade : Suisse – France ; Fassona : Italie
Pays de production du pain : Suisse, France

PASTA ‘SIGNATURES’

Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois <i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	28
Panzerotti ‘Carugati’ à la Ricotta et aux Epinards (vg) <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
Tagliatelles au citron & Langoustines mi-cuites <i>Lemon tagliatelle, half-cooked langoustines</i>	52
Maltagliati au ragù de veau <i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>	Entrée 34 / Plat 42
Spaghetti ‘alle vongole’ <i>Supplément Poutargue / Add Bottarga +12</i>	38

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

VIANDES - POISSONS

Pavé de bar sauvage, packchoï, coulis végétal à la citronnelle <i>Roasted Wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	56
Scaloppine al Limone * <i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	56
Tagliata de Bœuf * <i>Dry-aged Swiss beef, aragula, parmesan</i>	60
Côte de veau ‘alla Milanese’, tomates & roquette * <i>Milanese style bone-in veal chop</i>	75 1/2 Portion 40
Supplément Taleggio / Add Melted Cheese + 8	
Poisson entier selon arrivage <i>Whole market fish – subject to availability</i>	Prix du Jour

*Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre rôties
Our meat dishes are served with roasted potatoes

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte	10	Caponata Sicilienne	12
Pommes de terres rôties	10	Tagliatelles Maison	12
Frites	10		

NOS GLACES & SORBETS MAISON

‘Sundae Italiano’ aux noisettes caramélisées <i>Vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelised hazelnuts</i>	18
Glace Pistache & huile d’olive extra vierge <i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>	18
Affogato au café <i>Creamy anilla ice cream with a shot of espresso</i>	16
Coupe Chartreuse <i>Chartreuse ice cream, drizzled with green Chartreuse</i>	24
Coupe Colonel <i>Lemon sorbet, drizzled with Belvedere Vodka</i>	24
Coupe Vigneronne <i>Vanilla ice cream, sorbet, blackcurrent Liquor, Grappa</i>	20
Les Glaces & Sorbets	1 boule/scoop 7 2 boules/scoops 12 3 boules/scoops 16

Glaces : vanille, pistache, yaourt, café, Chartreuse
Sorbets : Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS

Tiramisu <i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	16
Tarte au citron, sorbet citron <i>Lemon pie, preserved lemon compote, lemon sorbet</i>	16
‘Pastiera Napoletana’, glace yaourt <i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	16
Salade de fruits rouges <i>Mixed red berries, strawberry coulis, sorbet of the season</i>	18
Pizza au Nutella & noisettes caramélisées <i>Pizza with Hazelnut and cocoa spread</i>	18

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

APERITIFS - COCKTAILS

Champagne Deutz (Coupe)	25	Americano Sbagliato	16
Americano	14	Bellini	16
Apérol Spritz	16	Negroni	18
Campari Spritz	16	Gin & Tonic Romarin	18
Suze Spritz	16	Old Fashioned ‘Noisette’	18
Hugo Spritz	18	Moscow Mule	16
Crodino Spritz (0 Alcool)	14	Margarita	16

FOCCACCIA À PARTAGER

Focaccia Romarin (vg) <i>Focaccia bread with rosemary</i>	16
Focaccia Tomate (vg) <i>Focaccia bread with tomato sauce</i>	16
Focaccia au ‘Crudo’ de Thon <i>Focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	48
Focaccia à la Bresaola <i>Focaccia bread topped Breasola, mozzarella, basil</i>	24
Focaccia Prosciutto & truffe <i>Focaccia bread topped truffled pecorino & ham, mozzarella</i>	44

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