

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) Mozzarella fior di latte, basilic <i>Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil</i>	18
MARINARA Anchois, huile d'olive, origan <i>Anchovies, olive oil, oregano</i>	22
REGINA Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano</i>	26
VEGETARIENNE (vg) Aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette <i>Eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula</i>	26
NAPOLETANA Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres <i>Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers</i>	24
PARMA Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan <i>Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan</i>	28
CALZONE Mozzarella fior di latte, jambon cuit, oeuf, champignons, origan <i>Fior di latte mozzarella, boiled ham, oeuf, mushrooms, oregano</i>	28
SICILIANA Mozzarella fior di latte, thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan <i>Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano</i>	24
NDUJA Mozzarella fior di latte, nduja, stracciata di buffla, oignons, origan <i>Fior di latte mozzarella, ndjua, stracciata, onions, oregano</i>	28
4 STAGIONI Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano</i>	28
DIAVOLA Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan <i>Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano</i>	26
CAPRICCIOSA Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, oeuf, origan <i>Mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, egg, oregano</i>	28

Pizze Bianche / base blanche / white-based

5 FORMAGGI (vg) Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre <i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese</i>	28
PORCHETTA Mozzarella fior di latte, porchetta, stracciata di bufala, fruits confits à la moutarde <i>Mozzarella fior di latte, porchetta, stracciata di bufala, candied fruits in mustard syrup</i>	30
MONTAGNA Mozzarella fior di latte, taleggio, speck, oignons rôtis <i>Mozzarella fior di latte, taleggio, roasted onions, speck</i>	28

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
Tomme du Piémont grillée, betteraves rôties, vinaigrette cassis <i>Grilled cheese from Piedmont, roasted beetroot, blackcurrant dressing</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, kaki grillé & ‘pecorino primo sale’, noix <i>Lettuce Hearth, grilled persimmon, Itatian cheese, taosted walnuts</i>	28
Salade d’artichauts crus & endives, tuile de pain Sarde, parmesan <i>Raw artichoke salade, endives, bread tiles</i> <i>Pourtague à la place du Parmesan / Bottarga instead of Parmesan +6</i>	36

CRUS

Gambero rosso <i>Italian 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 aux champignons du moment <i>Raw Beef carpaccio, mushroom cream, mushroom crisps</i>	Entrée 38 / Plat*65

PASTA ‘SIGNATURES’ & RISOTTO

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 épinards (vg) <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	36
Roulé de pappardelle farcie au faisan <i>Pappardelle stuffed with pheasant, meat jus and parmesan cream</i>	38
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 +8</i>	38
Risotto ‘Minute’ au safran & au ris de veau (min 20 minutes) <i>Saffron risotto cooked ‘à la minute’, veal sweetbreads, cocoa-infused meat jus</i> <i>[Pâtes sans gluten disponibles sur demande Gluten-free pasta available upon request]</i>	38

VIANDES - POISSONS

Pavé de bar côtier, cardons, salicorne, émulsion artichauts <i>Roasted Seabass, cardoon, samphire, artichoke emulsion</i>	56
Scaloppine al Limone * <i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	56
Filet de Bœuf, champignons, crémeux potimarron, jus au cassis <i>Beef filet, mushrooms, butternut squash mousseline, jus au cassis</i>	60
Côte de veau ‘alla Milanese’, tomates & roquette * <i>Milanese style bone-in veal chop</i>	75 1/2 Portion 40
Supplément Fontina / Add Melted Fontina Cheese + 8	
Poisson entier selon arrivage <i>Whole market fish – subject to availability</i>	Prix du Jour

*Plats accompagnées de pommes de terre rôties / served with roasted potatoes

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte	10	Légumes grillés de saison	10
Pommes de terres rôties	10	Tagliatelles Maison	12
Frites	10		

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

NOS GLACES & SORBETS MAISON

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

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

DESSERTS

Tiramisu	16
<i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	
Tarte au chocolat, glace noisette	16
<i>Chocolate & hazelnut tart, hazelnut ice cream</i>	
‘Pastiera Napoletana’, glace yaourt	16
<i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	
Baba au rhum & aux agrumes	18
<i>Rum baba, citrus, dark rum whipped cream</i>	
Poires pochées au vin rouge, glace vanille	18
<i>Red wine poached pears with vanilla ice cream</i>	

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

FOCCACIA À PARTAGER

Focaccia Romarin (vg)	16
<i>Thin focaccia bread with rosemary</i>	
Focaccia Tomate (vg)	16
<i>Thin focaccia bread with tomato sauce</i>	
Pizza Marinara	22
<i>Pizza with tomato sauce, anchovies, olive oil, oregano</i>	
Pizza al Tartufo (vg)	Nous consulter
<i>Pizza with seasonal truffle, mozzarella fior di latte, fontina</i>	

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