

POUR L'APERÔ

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

LES ENTREES

Salade composée ou verte	10.-
Tartare de bœuf, burrata, petits artichauts et truffe Uncinatum	25.-
Ceviche de dorade au citron vert et coriandre, riz venere au yaourt, avocat et julienne de concombre	21.-
Velouté de courge et tartare de bolets	19.-
Planchette de mozzarella de bufflonne, bresaola, charcuterie, petits artichauts, olives et tomates cerise (min. pour deux personnes) <small>par personne</small>	21.-
Friture de calamaretti et courgettes, sauce au yaourt	19.-

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

Risotto Carnaroli Milanaise et Grana padano	26.-
Risotto Carnaroli Milanaise et Grana padano et truffe Uncinatum	39.-
Risotto Carnaroli courge et gambas	36.-
Risotto Carnaroli aux bolets	32.-
Paccheri au ragoût de veau et radicchio	34.-
Tagliolini à la bolognaise	26.-

LES POISSONS ET LES VIANDES

Filet de loup grillé, beurre à l'orange	36.-
Duo de Saint Jacques et gambas, sauce curry et lait de coco	39.-
Foie de veau à la Vénitienne	38.-
Joue de bœuf braisée et sauce aux échalotes	36.-
Entrecôte de bœuf, sauce aux morilles	46.-

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

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

15.-