

Assiette du jour

Lundi

„Pasta e fagioli con cotechino“ (CH)
(Pâtes, borlotti et cotechino)

Mardi

Ragout de veau (CH) grand-mère aux petits pois et champignons
Purée de pommes de terre

Mercredi

Saucisse de veau original Olma (CH)
Sauce aux oignons et rösti


Jeudi

Spaghetti aux boulettes de viande (CH) et sauce tomate

Vendredi

Calamars frits (PA), sauce tartare et pommes frites

Samedi

Trofie au pesto, pommes de terre et haricots verts  

Dimanche

„Bollito misto“ pommes nature et salsa rossa
Viandes poulet (CH), boeuf (CH) et veau (CH) bouillies

22.2(2)

Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

 = végétarien

 = sans gluten


 = sans lactose


Hors d'oeuvre



Spécialités de viandes séchées et de fromages italiens
(Felino salami, pancetta, coppa de Parme, Bresaola de la Valteline,
Fontina, Parmigiano Reggiano et légumes marinés)
18.- / 29.-

Assiette Bosco
Bruschetta, mozzarella de bufflonne, tartare de veau (CH)
36.-


Bruschetta aux tomates, mozzarella de bufflonne et jambon de Parme
26.-


Tartare de saumon (UK) mariné et choucroute 
24.-

Tartare de veau (CH) fromage frais aux fines herbes
et poivre du val Maggia 
28.-


Salade hivernale au fromage de chèvre gratiné, miel d'arolle et figue  
24.-

Bol de salade Bosco
(Rampon, lardon, champignons, oeuf, parmesan et croûtons)
26.-


Salade mêlée 
12.-

Salade verte 
12.-


Cassolette de choux frisé, champignons et fromage à raclette
18.- / 24.-

 = végétarien

 = sans gluten

 = sans lactose

Potages


Crème de tomates 
12.-

Minestrone à la Luganighetta (CH) et croutons de pain de seigle
16.-

Gamelle Riffelalp 
(potage d'épinards, pommes de terre, poireaux, pâtes et fromage)
16.-

Pâtes et risotti


Penne skieur au lard valaisan, fromage à raclette et crème
24.-


Tagliolini "Mamma Marisa" 
Tomates fraîches, basilic, légumes, parmesan et beurre
18.- / 24.-

Pappardelle aux crevettes (VN), épinards et sauce au safran
22.- / 28.-

Ravioli au boeuf braisé (CH), beurre à la sauge
22.- / 28.-

Duo de pâtes
(Ravioli au boeuf braisé (CH) et tagliolini Mamma Marisa)
28.-

"Pizzoccheri Valtellinesi" 
(Nouilles au sarrasin, pommes de terre, côtes de bette, ail, sauge, fromage et beurre)
23.- / 28.-

Risotto aux fines herbes et filet de perches (EST) 
24.- / 29.-

Viandes

Filet de bœuf, 180gr, (AUS) à la sauce barbecue et beurre aux fines herbes
58.-

Poitrine de veau (CH) aux champignons et jus de viande
42.-

Coquelet (CH) à la diable
34.-

Vol-au-vent de ris de veau (CH) au champignons et fromage fondu
38.-

*Nos plats de viandes sont servis avec pommes rissolées, pappardelle
ou pommes frites et légumes sautés*

Poissons

Filet de féra (CH)
38.-

Filet de truite saumonée du Brüggli (CH)
36.-

Crevettes géantes (VN) et caponata de légumes
42.-

*Nos poissons sont servis avec pommes rissolées, pappardelle
ou pommes frites et légumes sautés
Sauce à la méditerranéenne et émulsion d'huile d'olive et citron*

Provenance de nos viandes et poissons :

*CH = Suisse
UK = Grand Bretagne
AUS = Australie
VN = Vietnam
PA = Pacifique
EST = Estonie*

Pizza autour du Cervin

Furggrat

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et basilic
27.-

Hörnligrat


Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et olives
27.-

Zmuttgrat

Sauce tomate, mozzarella, lard du Tyrol et oeuf
27.-

Liongrat

Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme et roquette
27.-

Carellhütte 

Sauce tomate, mozzarella, tomates Datterini et pesto au basilic
27.-

Desserts

Parfait glacé à la cannelle et pruneaux marinés
12.-

Tiramisù maison
14.-

Gâteau au chocolat tiède et glace vanille, bombardino
(liqueur aux oeufs et crème fouettée)
14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille
11.-

Gâteau du jour maison
7.-

Assiette de fromages
16.-

Demandez pour notre carte de glaces.
La glace Giolito est préparée à base de lait frais, ne contient ni arômes artificiels
ou agents conservateurs