

## Assiette du jour

---

### Lundi

Penne all'arabiata et crevettes sautées



### Mardi

Vitello tonnato et salade de pommes de terre

### Mercredi

Ravioli au boeuf braisé, beurre à la sauge et parmesan

### Jeudi

Salade estivale à la Mozzarella de bufflonne, tomates et basilic



### Vendredi

Poulpe et calamar poêlés aux légumes d'été  
et crème de pommes de terre



### Samedi

Polenta tessinoise au ragout de chevreuil d'été

### Dimanche

Escalope de veau „alla Milanese“ et salade estivale

28.-

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

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

## Hors d'oeuvre

---

Spécialités de viande séchée italienne et valaisanne, beurre des alpes  
20.- / 29.-

Riffelalp „Carne Salada“ aux bolets marinés et croquant de parmesan  
29.-

Tartare de veau, salade et Belper Knolle  
29.-

Tartare de saumon Swiss Alpine aux abricots et thym de montagne   
29.-

Timbale de fregola sarda et crevettes géantes marinées à chaud,  
crème d'aubergine  
29.-

Salade César à la truite saumonée du Brüggli  
29.-

Gazpacho aux légumes catalans et „pain airbag“   
26.-

Salade mêlée   
12.-

Salade verte   
12.-

Smoothie du jour   
14.-

## Potages

---

Crème de tomates et pain pizza   
14.-

Zuppa Pavese  
Bouillon de boeuf à l'œuf et pain   
16.-

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

## Pâtes et risotto

---

Tagliolini à la nage de poissons à la méditerranéenne  
24.- / 29.-

Spaghettoni di Gragnano aux palourdes et courgettes   
24.- / 29.-

Ravioli de pommes de terre au pecorino et pesto de basilic   
22.- / 28.-

Maccheroni au coulis de tomates, burrata et olives Taggiasca   
22.- / 28.-

Risotto au safran et ragout d'osso bucco   
22.- / 28.-

## Spécialités au fromage

---

Portion de raclette garnie   
9.-

---

 = végétarien

 = végan

 = sans gluten

 = sans lactose

## Viandes

---

*Coquelet rôti à la bière, servi en cocotte*  
*Légumes d'été et pommes rissolées*  
38.-

*Carré d'agneau irlandais aromatisé et rôti, servi en cocotte*  
*Légumes d'été et pommes rissolées*  
56.-

*Filet de bœuf 180gr Café de Paris*  
*Légumes d'été et pommes rissolées*  
58.-

*Lapin étuvé aux olives Taggiasca, polenta crémeuse*  
38.-

## Poissons

---

*Filets de dorade en panure de thym citronné*  
*Compote de tomates, courgettes frites et écrasé de pommes de terre*  
38.-

*Filet de cabillaud au velouté de basilic*  
*Compote de tomates, courgettes frites et écrasé de pommes de terre*  
36.-

*„Fritto misto du lac“ et sauce à l'aigre doux aux poivrons*  
*Courgettes frites*  
36.-

*Provenance de nos viandes et poissons :*

*Viande séchée : Suisse*

*Boeuf, veau, porc, poulet : Suisse*

*Agneau : Irlande*

*Chevreuril d'été : Autriche, Allemagne*

*Crevettes : Vietnam*

*Poissons d'eau douce : Suisse*

*Poissons de mer : Atlantique*

## Pizza

---

Margherita   
Sauce tomate, mozzarella et basilic  
23.-

+ Olives 3.-  
+ Salami piquant 3.-  
+ Jambon cuit 3.-  
+ Champignons 3.-  
+ Jambon de Parme 5.-

Pizza Riffelalp  
Viande séchée de Riffelalp, fromage de Staffelalp, huile aux herbes de montagne  
28.-

Pizza végane   
Compote de tomates, aubergines, basilic  
28.-

Pizza bianca  
Pommes de terre, oignons, pancetta, fromage frais  
28.-

## Desserts

---

Parfait glacé vanille et fraises fraîches  
14.-

Strudel chaud aux pommes et sauce vanille  
14.-

Tiramisù maison  
14.-

Mousse au chocolat  
14.-

Tarte maison  
8.-

Mille-feuille Al Bosco  
8.-

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