

Restaurant Verdi

NOS ENTRÉES

Saumon fumé « classique »	CHF	26. —
Carpaccio de bœuf sur sa roquette assaisonnée céleri vert mariné et copeaux de parmesan	CHF	24. —
Salade de légumes de saison	CHF	16. —
Terrine de foie gras poêlé déglacé de son vinaigre de pomme	CHF	30. —

NOS POTAGES

Minestrone	CHF	14. —
Crème de tomate	CHF	12. —

NOS PÂTES ET RISOTTO

Spaghetti ou Penne - sauce Tomate basilic	CHF	18. —
- sauce bolognaise	CHF	22. —
- Au pesto « Genovese »	CHF	20. —
Risotto au Parmesan dans sa galette	CHF	22. —
Risotto Milanais	CHF	26. —

NOS VIANDES

Entrecôte « Argentine » grillée, sauce « Café de Paris » accompagnée de sa tomate confite et pommes frites	CHF	48. —
Piccata et son Risotto au Parmesan, sauce citronnée	CHF	39. —
Carré d'Agneau rôti accompagné de son gratin Dauphinois et sa ratatouille maison	CHF	44. —
Tartare de filet de bœuf, cœur de laitue, pommes frites	CHF	56. —

LES POISSONS

Selon arrivage

NOS SUGGESTIONS

Proposées par le Maître d'Hôtel

DESSERTS

Moelleux au chocolat accompagné de sa boule de glace vanille	CHF	12. —
Crème brûlée Maison	CHF	10. —
Panna cotta, accompagnée de son coulis aux fraises	CHF	12. —
Salade de fruits de saison	CHF	10. —

