

# Carni

<b>Scaloppina di vitello (suisse) al ristreto balsamico</b>	<b>39.-</b>
Escalopes de veau sauce balsamique	
<b>Tagliata di petto d'anatra (France) in salsa di tarocchi</b>	<b>37.-</b>
Filet de canard sauce aux oranges sanguines Siciliennes	
<b>Filetto di manzo (Australie) alla griglia 180g</b>	<b>45.-</b>
Filet de bœuf au gril	
<b>Carre d'agnello (N.zeland) in panura aromatica</b>	<b>40.-</b>
Carré d'agneau en panure aromatique	
<b>Saltimbocca (suisse) alla Romana</b>	<b>38.-</b>
Fines tranches de veau au jambon de Parme et sauge	
<b>Rognoncini di vitello (suisse) alla Veneziana</b>	<b>34.-</b>
Rognons de veau sauce au Marsala et oignons rouges	
<b>Entrecotta (S.Q.P. Suisse) 200g</b>	<b>38.-</b>
Entrecôte de génisse	
<b>rack d'agnello(N.Zeland) alla griglia</b>	<b>38.-</b>
Rack d'agneau au gril	
<b>Scaloppina di vitello (Suisse) al limone</b>	<b>37.-</b>
Fines tranches de veau , sauce au citron	

<< Nos viandes sont accompagnées de légumes, frites au nouilles >>

## Sauces au choix

<b>Aux morilles</b>	<b>9.-</b>
<b>Au poivre</b>	<b>6.-</b>
<b>Beurre maison</b>	<b>5.-</b>
<b>Aux bolets</b>	<b>8.-</b>