

Autumn menu

Our restaurant is open from noon to 3 p.m. and from 7 p.m. to 11 p.m.

Gourmet dish of the day, for lunch	25.-
------------------------------------	------

Antipasti

L'insalata verde Saladine with vinaigrette	14.-
L'insalata mista Mixed salad, sprouts, vegetables with salt, vinaigrette	18.-
I porcini con l'uovo Carpaccio of mushrooms lightly fried, chervil emulsion, Egg, old Parmigiano Reggiano shavings	27.-
La capasanta Roasted scallops, broccoli, colatura di alici, salicorn, burrata	26.-
Il battuto di vitello Veal tartare with its black truffle mayonnaise, grated egg yolk, hazelnut crumble from Piedmont	29.- / 38.-

I primi

I tortelli con l'astice blu Fresh tortellini stuffed with blue lobster from Brittany simmered in his bisque, salicorns, basil and citronella shell juice	48.-
Il ravioli del plin Ravioli stuffed with braised beef and braised veal, butter, sage and cheese Castelmagno DOP grated	30.-
Le tagliatelle all'uovo con porcini Tagliatelle with parsley ceps and old grated Parmigiano Reggiano	34.-
Il risotto alla milanese Risotto with saffron pistils and veal ossobuco "à la gremolata"	44.-
Il risotto al tartufo nero o bianco Black or white truffle risotto, butter and old Parmigiano Reggiano	58.- / 88.-

Vegetarian meal on request

Beef and veal of Swiss origin - Poultry, hare, Roasted red mullet, bass and lobster of French origin

The black and white truffle of Italy in the spotlight

To add to your dishes according to your wish

Suppl. the gram : black 9.- / white 15.-

*

I secondi

Il salmone "by Alain Senderens" Teriyaki Scottish salmon red label, cream carrot ribbon and candied ginger	38.-
Il branzino con funghi, tartufo e castagne Bass, black truffle scales, chestnut puree, parsley mushrooms, Sauvignon white wine emulsion	52.-
La triglia alla livornese Roasted red mullet, candied tomatoes, taggiasches olives, capers, red onions, Jerusalem artichoke, saffron rock fish soup	46.-
La cotoletta di vitello alla milanese Veal rib breaded "à la Milanese", braised salsified, mayonnaise with lemon, mashed potatoes, strong sage juice	56.-
Il filetto di manzo alla Rossini Roast beef fillet, foie gras cutlet, black truffle, "Millefeuille" of potatoes, reduction juices in Barolo	62.-
La lepre alla cacciatore Stuffed hare with wild mushrooms, Chantenay carrots, creamy cauliflower, balsamic vinegar juices and cranberries	42.-

I formaggi e dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta Assortment of Italian artisan cheeses, candied fruit with mustard	18.- / 27
La pannacotta alle castagne Pannacotta vanilla and tonka, lemon mœulleux biscuit, frozen chestnuts	16.-
Il babà napoletano alla vaniglia Rum baba, whipped cream, candied cherries, vanilla sauce	16.-
Il tiramisù alla nocciola del Piemonte Tiramisù with hazelnuts from Piedmont	16.-
Il bonet al cioccolato e amaretti Chocolate caramel cream and amarettis, salted caramel sauce	16.-
La macedonia di frutta Seasonal fruit salad	16.-
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco Gourmet coffee / Gourmet prosecco	14.- / 20.-

Prices in swiss franc, VAT 7,7 % included

© Arthursgroup

Carte du Bar

De 12h à 2h du matin

Antipasti

L'insalata verde Saladine et vinaigrette "d'appétit"	16.-
L'insalata mista Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"	18.-
L'insalata Cesare Cœur de salade romaine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	28.-
Il vitello tonnato Veau rosé, sauce au thon, saladine, croc en sel de légumes	32.-
Il fegato grasso di anatra Terrine de foie gras de canard au Tokaji Hetsölö Aszù, figues blanche confites, noisettes torrifiées, pain brioche toasté	36.-

Primi

Pasta : penne/spaghetti/gnocchi	26.-
Salsa : tomates et basilic/Pesto de basilic/arrabbiata/ragoût de bœuf à la bolognaise/champignons à la crème/saumon à la crème	

Secondi

Club sandwiches (au pain de mie toasté)	
Arthur's Filet de poulet grillé, pancetta, tomates, œufs durs, mozzarella, mayonnaise	26.-
Végétalien Légumes grillés, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, roquette	24.-
Italien Jambon cru de Parme, pesto de basilic, pâté d'olives, tomates, roquette	28.-
Nordique Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise	30.-

Il battuto di manzo	26.- / 32.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment à la moutarde et huile d'olives, baguette toastée au beurre persillé	

Arthur's Burger	32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella, pesto de basilic, pâté d'olives, mayonnaise, roquette	

Accompagnements

Saladine ou frites	6.-
Pommes purée truffée	14.-

Formaggi

La selezione di formaggi con mostarda di frutta	18.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde	

Dolci

La pannacotta alle castagne	16.-
Pannacotta vanille et tonka, biscuit moelleux au citron, marrons glacés	

Il baba napoletano alla vaniglia	16.-
Baba au rhum, chantilly, griottes confites, sauce vanille	

Il tiramisù alla nocciola del Piemonte	16.-
Tiramisù aux noisettes du Piémont	

Il bonet al cioccolato e amaretti	16.-
Crème caramel au chocolat et amaretti, sauce caramel au beurre salé	

La macedonia di frutta	16.-
Salade de fruits de saison	

La piccola pasticceria con caffè	14.-
Café gourmand	

La piccola pasticceria con prosecco	20.-
Prosecco gourmand	

I gelati (glaces artisanales)

Nos parfums inédits	La boule	5.-
Nos coupes glacées « Arthur's touch »		

Demandez notre carte des glaces

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 8% comprise
© Arthursgroup

Aperitivo italiano

De 18h à 2h du matin

Le polpette di pollo	16.-
Cromesquis de poulet, sauce aigre douce	

Le polpette di manzo	16.-
Cromesquis de bœuf, sauce tomates à l'ancienne	

Le polpette di pesce	18.-
Cromesquis de poisson, mayonnaise au citron confit	

L'arancina siciliana	14.-
Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	

Il persico in pastella	22.-
Filets de perche en tempura, sauce tartare	

Il blinis al salmone affumicato	26.-
Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	

Il Malakoff	18.-
Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	

Il crudo di Parma riserva con Parmigiano Reggiano extra-vecchio	25.-
Jambon de Parme affiné 20 mois et Parmigiano Reggiano affiné 24 mois	

Il tagliere di salumi italiani selezionati	24.-
Assiette de charcuteries italiennes artisanales	

La selezione di formaggi con mostarda di frutta	18.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, fruits confits à la moutarde	

Pour accompagner l'aperitivo italiano

Nos Spritz "signature"

*

Notre sélection de 30 Crus au verre

Arthur's

Arthur's

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 8% comprise
© Arthursgroup