

PASTA MAISON

Tagliatelle al ragù contadino... 35.- chf

Les tagliatelles à la bolognese de bœuf, veau, cochon et agneau mijotées comme chez ma mamma
Tagliatelle with beef, veal, pork and lamb bolognese simmered just like at my mamma's house

Spaghettoni alla puttanesca... 35.- chf

Spaghettoni al dente, tomates, piment, olives taggiasche et léger parfum d'anchois au sel
Spaghettoni al dente, tomatoes, chilli, taggiasche olives and a light flavour of anchovies with salt

Spaghettoni amatriciana originali 35.- chf

Spaghettoni al dente, guanciale, vin blanc, tomates, piment et pecorino
Spaghettoni al dente, guanciale, white wine, tomatoes, chilli and pecorino cheese

La lasagna Alla bolognese 35.- chf

Feuilles de pâtes aux œufs, véritable ragoût, besciamella, grana et beaucoup d'amour...
Pasta leaves with eggs, real stew, besciamella, grana and lots of Love

Risotto 35.- chf

Risotto carnaroli au safran et grana padano, ragoût de légumes façon osso bucco et gremolata citronnée
Carnaroli risotto with saffron and grana padano, osso bucco-style vegetable stew and lemon gremolata

Tagliolini burro & salvia 35.- chf

Les tagliolini maison aux œufs frais, beurre et sauge, parfum de coppa affinée 3 ans
Homemade tagliolini made with fresh eggs, butter and sage, flavoured with 3-year-old matured coppa cheese

Terra & Mare

Saltimbocca alla romana 49.- sfr

Fines lamelles de veau, jambon cru et sauge déglacée au vin blanc, gnocchi à la romaine gratinés
Thin slices of veal, raw ham and sage deglazed with white wine, gratinated gnocchi à la romaine

Cervo & polenta alla friulana 46.- sfr

Le civet de cerf mijoté longtemps comme chez ma maman, champignons, lardons et polenta
Long-cooked venison stew like at my mum's, with mushrooms, bacon and polenta

Les polpette al sugo 46.- sfr

Les succulentes boulettes pur bœuf suisse cuites à la tomate, purée de pommes de terre à la crème
Succulent Swiss beef meatballs cooked in tomato sauce with creamy mashed potatoes

Scaloppine al prosecco 47.- sfr

Lamelles de volaille rôties et déglacées au prosecco et citron, quelques câpres et courgettes grillées
Roast strips of poultry deglazed with prosecco and lemon, a few capers and grilled courgettes

Il branzino...46.- sfr

Le filet de loup de Grèce rôti sur la peau, pois chiches à la calabraise cuits longtemps dans un fond de poireaux, poivrons et tomates légèrement pimentés
Fillet of Greek bass roasted on the skin, calabrian-style chickpeas cooked for a long time in leeks, pepper and tomato lightly spicy

Sulla Griglia

Entrecôte de bœuf suisse rassis sur l'os 10 semaines, 250gr 52.- sfr
Swiss beef entrecote aged on the bone 10 weeks, 250gr

L'entrecôte de la pampa argentine, 270 gr Beef from the Argentinian pampa 46.- sfr
L'entrecôte des plaines du Paraguay, 270gr Entrecote the plains of Paraguay

Sauces à choix 6.- chf : Béarnaise, sauce aux poivres, Stroganov, curry chimichurri
Béarnaise, pepper sauce, Stroganov, curry chimichurri

Selon disponibilité : pour deux personnes - for 2 persons
Côte de bœuf Simmenthal suisse rassis sur l'os 10 semaines, Min. 1kg 180.- sfr
According to availability: Swiss Simmenthal beef aged on the bone 10 weeks, Min. 1kg

Accompagnements

Gratin de pommes de terre, frites, légumes du moment 8.- chf / portion
Gratin of potatoes, chips, vegetables of the moment 8.- chf / portion

Menu **gourmand** tout truffe

Prix Sfr 160.- par personne

Le bœuf suisse en tartare à l'italienne,
salade de puntarelle et salsa verte, rôtée truffe noir

La polenta crémeuse, topinambour rôti au thym et
jus de viande, bacon croustillant et truffe noire

L'œuf de poule poché nappé d'une sauce hollandaise,
croutons de pain paysan à la crème de mortadelle, saladine et tuber
melanosporum

Les incontournables et inimitables Taglioni aux œufs,
espuma de grana et lamelles de truffe

Tartufo e terra

Swiss beef tartare in an Italian style,
puntarelle salad and green salsa, black truffle

Creamy polenta, roasted Jerusalem artichoke with thyme and
meat jus, crispy bacon and black truffle

Poached egg with hollandaise sauce,
croutons of farmhouse bread with mortadella cream,
saladine and tuber melanosporum

The inimitable Taglioni with eggs,
grana espuma and slices of truffle

Dessert Tartufo e terra

ANTIPASTI

Mozzarella 26.-chf

La mozzarella di bufala Campana doc sur un lit de légumes grillés,
feuilles de roquette et pesto de tomates et amandes rôties
Campana doc mozzarella di bufala on a bed of grilled vegetables,
rocket salad and tomato pesto with roasted almonds

Barbabetola... 23.- chf

Betterave crue et cuite, gros sel, crème de yogourt grecque et
chèvre frais. Raw and cooked beetroot, salt, Greek yoghurt cream
and fresh goat's cheese

Carciofi alla 'giudia'... 25.- chf

Cœur d'artichauts frits, sauce onctueuse au persil, anchois et citron
Fried artichoke hearts, creamy parsley sauce, anchovies and lemon
drops

Lumache alla friulana... 26.- chf

Escargots à l'échalote et vin blanc, poireaux fondants et
beurre aux herbes. Snails with shallots and white wine, melting
leeks and herb butter

Gamberi & Avocado ... 28.- chf

Les gambas légèrement marinées au peperoncino et
zestes de citron confit d'Italie, avocat à la citronnette
Shrimps lightly marinated with peperoncino and Italian candied
lemon zest, avocado with lemongrass

Minestrone orzo e basilico... 21.- chf

Soupe aux légumes du moment, perles d'orge et gouttes de pesto
Vegetable soup of the moment, barley pearls and drops of pesto

Salade verte green salad 18.- chf

La Saint- Valentin 14 février 2025

La Channe By Marco Bassi Verbier

Menu

Bœuf & Langoustines

Tartare de bœuf à l'italienne, langoustines rôties,
crème de tomates confites au peperoncino

Riso & Loup

Le risotto carnaroli au citron confit, pavé de loup rôti,
crème de persil, brocolis croquants

Volaille & poireaux

Le blanc de volaille élevée au maïs et rôti sur la peau,
poireaux gratinés, pommes de terre croustillantes et
râpée de truffes noires

Douceur

Meringue, ananas et noix de coco

Beef & langoustines

Italian-style beef tartare, roasted langoustines,
candied tomato and peperoncino cream

Riso & Sea bass

Carnaroli risotto with lemon, roasted sea bass,
parsley cream, crunchy broccoli

Poultry & leeks

Corn-fed chicken breast roasted on the skin, gratinated leeks,
crispy potatoes and savings of black truffles

Sweet

Meringue, pineapple and coconut

Prix SFR 145.- par personne , sur réservation