

veri sapori dell Italia..... **osteria**

ANTIPASTI

- Salmone al fumo...** 28.- chf
Saumon mariné et fumé maison, blinis, radis et raifort
Home-smoked marinated salmon, blinis, radish and horseradish
- 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** 18.- chf
Green salad

La Channe

PASTA MAISON PRIMI

- 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 al 4 pomodori...** 35.- chf
Spaghettoni al dente, tomates ramati et cerise concassées, séchées, passata et confites au four, grana et basilic
Spaghettoni al dente, crushed ramati and cherry tomatoes, dried, passata and baked tomatoes, grana and basil
- 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
- Crespelle al radicchio rosso di Chioggia:** 35.- chf
Roulades de crêpes farcies de saucisse maison et radicchio de Chioggia mijotés au vin rouge, ricotta et gratinées à la scamorza fumée
Roulades of crêpe stuffed with homemade sausage and Chioggia radicchio simmered in red wine, ricotta and gratinated with smoked scamorza
- Tortellacci...** 35.- chf
Tortellacci cacio e pepe, crème de courgette, courgettes grillées et en scapece
Tortellacci cacio e pepe, courgette cream, grilled courgettes and in scapece

Terra & Mare

Wellington... 48.- sfr

Le filet mignon de cochon suisse en robe de feuilletage au beurre, duxelles de champignons et bacon, saladine à l'échalotte

Swiss pork filet mignon in butter puff pastry, mushroom and bacon duxelles, shallot saladine

Petto d'anatra à l'arancio... 48.- sfr

Le magret de canard laqué à l'orange, oranges et navets à la cardamome

Duck breast glazed with orange, oranges and turnips with cardamom

Spezzatino di vitello cardi e limone... 46.- sfr

Le mijoté de veau suisse aux citron, estragon, quelques côtes de cardons et polenta gialla

Swiss veal stew with lemon, tarragon, a few chops of cardoons and polenta

Il branzino... 46.- sfr

Le filet de loup de Grèce rôti sur la peau, condiments méditerranéens, olives riviera et broccoletti

Fillet of Greek bass roasted on the skin, Mediterranean condiments, riviera olives and broccoletti

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

Béarnaise, pepper sauce, Stroganov, curry

Lo spiedo

Le poulet pattes noires de la Gruyère rôti à la broche, pommes de terre et salade verte 48.- sfr
Spit-roasted Gruyère black-legs chicken with potatoes and green salad

La pièce du jour rôtie sur la broche et sa garniture 50.- sfr
Spit-roasted dish of the day with garnish

Selon disponibilité : pour deux personnes - for 2 persons 180.- sfr
Côte de bœuf Simmenthal suisse rassis sur l'os 10 semaines, Min. 1kg
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

La Channe by Marco Bassi Menu Gourmand tout Truffe

Prix Sfr 160.- par personne
Sur Réserve

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

Tartufo e terra

La Channe by Marco Bassi

Menu du 31 décembre 2024

Prix 265.- par personne

Langoustines & caviar

Les queues de langoustine marinées au lime, salade de crabe e
tartare de thon légèrement réhaussé au raifort,
grains de caviar, crème onctueuse d'avocat et salade iceberg

Noix de St Jacques & tartufo bianco

Sur une crème de racines d'hiver des tendres gnocchi de
pommes de terre Agria, noix de St Jacques à la fleur de sel crue et rôtie ,
lamelles de tartufo bianco d'Alba

Bœuf, foie gras & truffe noire

Le bœuf Suisse rassis sur l'os 6 semaines en 3 façons: rôti, mijoté et
en tartare, foie gras en torchon et généreuse râpée de truffes noires

Chocolat & Noisettes

Langoustines & caviar

Langoustine tails marinated in lime, crab salad and
tuna tartare with a hint of horseradish, caviar grains, smooth avocado cream and iceberg
salad

Scallops & tartufo bianco

On a cream of winter roots, tender gnocchi of Agria potatoes,
raw and roasted scallops with fleur de sel , slices of Alba tartufo bianco

Beef, foie gras & black truffle

Swiss beef aged on the bone for 6 weeks in 3 ways: roasted, simmered and in tartare,
foie gras and large shavings of black truffle

Chocolate & Hazelnuts

