

Menu Casino

Carpaccio de veau à l'huile d'olive « del Castello » et copeaux de parmesan

Veal carpaccio with olive oil « del Castello » and Parmesan slices

ou/or

Trofie alla genovese

Trofie Genovese style

Filet de truite d'élevage du Valais, sauce aux carottes, purée de salsifis

Troute fillet from Valais, carrot sauce, salsify puree

ou/or

Suprême de caille, jus à la sarriette, riz venere aux asperges

Quail breast, savory juice, black rice with asparagus

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/or

Pomme au four façon grand-mère, crème à l'anglaise aux épices

Grandmother-style baked apple, crème anglaise with spices

Menu – 3 plats

CHF 59.—

Menu – 4 plats

CHF 67.—

Provenance de la viande et poisson / Origin of meat and fish

Veau: Suisse Caille : France

Truite: Suisse