

Antipasti

CHF

 Zuppa di castagne e zucca Soupe de potimarron et châtaignes <i>Pumpkin and chestnut soup</i>	24.-
Bruschetta bresaola peperoni Bruschetta à la bresaola et aux poivrons, sauce pesto <i>Bruschetta with bresaola and peppers, pesto sauce</i>	25.-
 Uovo perfetto con porcini e topinambour Œuf parfait sur lit de topinambour et cèpes <i>Perfect egg, Jerusalem artichokes and porcini mushrooms</i>	26.-
Bis di tartara di pesce Duo de tartare de poisson <i>Fish tartar duo</i>	29.-
Burratina delle Puglie, crudo e bresaola Burratina de bufflonne des Pouilles, jambon de Parme et bresaola, réduction de vinaigre balsamique de Modène <i>Buffalo burrata from Apulia, Parma ham and bresaola, Modena balsamic vinegar reduction</i>	31.-
Vitello tonnato Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	33.-
Fritto misto “Il Vero”, calamari, gamberi e pesce del giorno	Entrée 35.-
Fritto misto “Il Vero”, calamars, gambas et poisson du jour <i>Fritto misto “Il Vero”, calamari, prawns and catch of the day</i>	Plat 49.-

Il Vero

Chef Giancarlo Pagano

Paste e Risotti



CHF

- ✓ **Penne all'arrabbiata** 30.-
Penne à la sauce arrabbiata
Penne with arrabbiata sauce
- ✓ **Risotto viola casa Veneria e pere** 32.-
Risotto à la betterave et aux poires
Beetroot and pear risotto
- ✓ **Ravioli di ricotta e porcini** 34.-
Ravioli à la ricotta et aux cèpes
Ricotta and porcini mushroom ravioli
- ✓ **Gnocchetti sardi con pistacchi e stracciatella di bufala** 38.-
Gnocchetti sardes aux pistaches et stracciatella de bufflone
Gnocchetti from Sardinia with pistachios and buffalo stracciatella
- Gnocchi della casa, gamberi rossi di Sicilia e cima di rapa** 40.-
Gnocchi maison, gambas rouges de Sicile et fanes de navet
Homemade gnocchi, Sicilian red prawns and turnip heads
- Linguine all'astice** 52.-
Linguine au homard
Lobster linguine
- ✓ **Tagliatelle colpa dello chef** 55.-
Tagliatelles fraîches maison à la truffe
Fresh homemade tagliatelle with truffle

Pesci

CHF

Polpo grigliato alla Mediterranea

44.-

Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates

Mediterranean grilled octopus, Taggiasche olives and tomatoes

Orata al cartoccio

46.-

Daurade en papillote, légumes de saison

Sea bream en papillote, seasonal vegetables

Fritto misto “Il Vero”, calamari, gamberi e pesce del giorno

49.-

Fritto misto “Il Vero”, calamars, gambas et poisson du jour

Fritto misto “Il Vero”, calamari, prawns and catch of the day

Carni

CHF

Filetto di pollo all’Italiana

43.-

Suprême de volaille cuit à basse température, farce à la courge

Poultry supreme cooked at low temperature, pumpkin stuffing

Entrecote di manzo Angus gold

57.-

Entrecôte de bœuf Angus, légumes de saison et frites

Angus beef rib steak, seasonal vegetables and French fries

Costoletta di vitello “Orecchia d'Elefante” alla milanese rucola e pomodorini

64.-

Côte de veau milanaise façon oreille d’éléphant,
roquette, tomates cerises et frites

Milanese veal rib elephant ear style, rocket salad, olive tomatoes and French fries

Provenienza delle carni: Vitello e Pollo dalla Svizzera. Manzo dalla Svizzera.

Origine des viandes: Veau et poulet de Suisse. Bœuf de Suisse.

Meat origin : Veal and chicken from Switzerland. Beef from Switzerland.

Provenienza del pesce: Branzino, Orata e Polpo dal Mediterraneo

Origine des poissons: Loup, daurade et poulpe de Méditerranée

Fish origin : Sea bass, sea bream and octopus from the Mediterranean Sea