



ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'ŒUVRE

Insalatina di polipo tiepido <i>Lauwarmer Oktopussalat</i> <i>Lukewarm octopus salad</i> <i>Salade de pieuvre chaude</i>	27.-- / 35.--
Insalatina di frutti di mare, tiepidi <i>Meeresfrüchte-Salat, lauwarm</i> <i>Seafood salad, lukewarm</i> <i>Salade de fruits de mer, tiède</i>	29.-- / 37.--
Tartare di salmone e avocado - toast e burro <i>Lachs und Avocado-Tartar - Toast und Butter</i> <i>Salmon and avocado tartare - toast and butter</i> <i>Tartare de saumon et d'avocat - pain grillé et beurre</i>	28.-- / 36.--
Tartare di tonno e scorzette di agrumi - toast e burro <i>Thunfischtartar und Zitruschalen - Toast und Butter</i> <i>Tuna tartare and citrus zest - toast and butter</i> <i>Tartare de thon et zeste d'agrumes - toast et beurre</i>	31.-- / 39.--
Acciughe del Cantabrico - crostini e burro <i>Kantabrische Sardellen - Croutons und Butter</i> <i>Cantabrian anchovies - croutons and butter</i> <i>Anchois de Cantabrie - croûtons et beurre</i>	19.--
Acciughe del Cantabrico con bufala - crostini e burro <i>Kantabrische Sardellen mit Büffelmozzarella - Croutons und Butter</i> <i>Cantabrian anchovies with buffalo mozzarella - croutons and butter</i> <i>Anchois de Cantabrie avec mozzarella de bufflonne - croûtons et beurre</i>	23.--
Tagliere di salumeria nostrana con giardiniera casalinga <i>Brett mit lokalen Wurstwaren und gehackte Gemüse Mischung</i> <i>Assorted local cured meats with mixture of chopped vegetables</i> <i>Notre plateau de charcuterie locale avec mélange de légumes hachés</i>	23.-- / 31.--

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA / BRUSCHETTE / BRUSCHETTA

Bis: lardo e miele, pomodoro fresco e basilico <i>Bis: Schmalz und Honig, frische Tomaten und Basilikum</i> <i>Bis: lard and honey, fresh tomato and basil</i> <i>Bis: saindoux et miel, tomates fraîches et basilic</i>	12.--
--	--------------

CARPACCI DI MANZO

CARPACCIO VOM RIND / BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF

Zingara <i>con scaglie di grana, sedano, olio e limone</i> <i>Zingara - Mit Parmesanflocken, Sellerie, Öl und Zitrone</i> <i>Zingara - With parmesan cheese flakes, celery, oil and lemon</i> <i>Zingara - Avec des flocons de parmesan, céleri, huile et citron</i>	26.-- / 36.--
Rucola <i>con scaglie di grana, rucola, olio e limone</i> <i>Rakete - Mit Parmesanflocken, Rakete, Öl und Zitrone</i> <i>Rocket - With parmesan cheese flakes, rocket salad, oil and lemon</i> <i>Roquette - Roquette et flocons de parmesan, huile et citron</i>	28.-- / 38.--



OSTRICHE MARENNES

AUSTERN MARENNES / OYSTERS MARENNES / HUITRES MARENNES

Minimo 3 pezzi – secondo disponibilità

Mindestens 3 Stück - je nach Verfügbarkeit

Minimum 3 pieces - subject to availability

Minimum 3 pièces - sous réserve de disponibilité

5.--pz.

TARTARE DI MANZO

RINDERTARTAR / BEEF TARTARES / TARTARE DE BOEUF

Classico

con toast e burro

Klassisch - Mit Toast und Butter

Classic - With toast and butter

Classique - Avec du pain grillé et du beurre

29.--/39.--

Albese

con scaglie di grana e tartufo nero – toast e burro

Albese - Mit Parmesanspänen und schwarzem Trüffel - Toast und Butter

Albese-style - With parmesan cheese flakes and black truffle - toast and butter

Albese - Parmesan et flocons de truffe noire - pain grillé et du beurre

32.--/42.--

INSALATISSIME

GROSSE SALATE / BIG SALAD / MAXI SALADES

Insalata Nizzarda

Insalate e verdure miste, uova sode, tonno, olive, fiori di capperi

Nizza-Salat – Gemischte Salate und gemischtes Gemüse, gekochte Eier, Thunfisch, Oliven und Kapernblüten

Nicoise salad – Mixed salads and vegetables, hard-boiled eggs, tuna, olives, capers flowers

Salade Nizzarda – Salades et légumes mélangés, œufs durs, thon, olives, fleurs de câpres

22.--

Rustica

Insalate e verdure miste, pancetta, scaglie di grana, crostini di pane

Rustica – Gemischte Salate und Gemüse, Speck, Parmesanspäne, Brotcroutons

Rustica – Mixed salads and vegetables, bacon, parmesan cheese flakes, croutons

Rustica – Salade et légumes variés, bacon, copeaux de parmesan, croûtons de pain

22.--

Caprese

Insalatine, pomodori, mozzarella di bufala, olive, fiori di capperi, origano

Caprese – Gemischte Salate, Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Kapernblüten, Oregano

Caprese – Salads, tomatoes, buffalo mozzarella, olives, capers flowers, oregano

Caprese – Salades, tomates, mozzarella de bufflonne, olives, fleurs de câpres, origan

21.--



INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

	Pic.	Norm.	Maxi
Verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Vert</i>	10.--	11.50	15.--
Pomodori <i>Tomaten</i> <i>Tomatoes</i> <i>Tomates</i>	10.--	11.50	15.--
Pomodorini ciliegia <i>Kirschtomaten</i> <i>Cherry Tomatoes</i> <i>Tomates cerises</i>	11.--	12.50	17.--
Mista <i>Gemischt</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	10.--	11.50	15.--
Rucola <i>Rakete</i> <i>Rocket</i> <i>Rucola</i>	11.--	12.50	16.--

SALSE

SAUCEN / SAUCES / LES SAUCES

Olio e limone - Salsa italiana - Salsa francese

Öl und Zitrone - italienische Sauce - französische Sauce

Oil and lemon - Italian sauce - French sauce

Huile et citron - sauce italienne - sauce française

PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE / FIRST DISHES / PREMIERS PLATS

	Norm.	Maxi
Linguine all'astice <i>Astice, aglio, peperoncino, pomodoro</i> <i>Linguine an Hummerfleisch – Hummerfleisch, Knoblauch, Chili und Tomaten</i> <i>Linguine pasta with lobster meat – Lobster meat, garlic, chilli pepper, tomato</i> <i>Linguine au homard - Homard, ail, piment, tomate</i>	39.--	
Supplemento ½ astice <i>Ergänzung ½ Hummer</i> <i>½ lobster meat supplement</i> <i>Supplément ½ homard</i>	18.--	
La Pignada <i>Spghettata ai frutti di mare in crosta di pane</i> <i>La Pignada – Spaghetti an Meeresfrüchten in Brotkruste</i> <i>La Pignada – Seafood spaghetti, served in bread crust</i> <i>La Pignada – Spaghetti aux fruits de mer dans une croûte de pain</i>	32.--	39.--
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers</i> <i>Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment</i>	17.--	23.--
Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti an Tomaten und Basilikum</i> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti à la tomate et au basilic</i>	18.--	24.--
Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i> <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> <i>Spaghetti à la bolognaise</i>	19.--	25.--
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara (Sauce aus Speck, Ei und Parmesan)</i> <i>Spaghetti Carbonara sauce (bacon, egg and parmesan sauce)</i> <i>Spaghetti à la Carbonara (sauce au bacon, œuf et parmesan)</i>	19.--	26.--
Spaghetti tutto mare <i>Spaghetti mit Meeresprodukten</i> <i>Seafood spaghetti</i> <i>Spaghetti aux produits de la mer</i>	30.--	36.--
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i>	30.--	36.--
Taglierini ai porcini <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Steinpilzen</i> <i>Taglierini pasta with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes</i>	26.--	32.--
Penne all'arrabbiata <i>Penne all'Arrabbiata (Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Petersilie, Salz, Öl)</i> <i>Penne pasta with arrabbiata (tomato sauce, garlic, chilli pepper, parsley, salt, oil)</i> <i>Penne à l'arrabbiata (sauce tomate, ail, piment, persil, sel, huile)</i>	18.--	24.--

Norm.

Maxi

Gnocchi al gorgonzola e noci

Gnocchi mit Gorgonzola-Käse und Walnüssen

Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts

Gnocchi au fromage gorgonzola et aux noix

19.--

26.--

Risotto al Merlot e luganighetta

Risotto mit Merlot-Wein und Luganighetta-Wurst

Risotto with Merlot wine and luganighetta sausage

Risotto au vin Merlot et à la saucisse Luganighetta

23.--

29.--

A richiesta pasta integrale con supplemento di Chf 2.50 o per celiaci con supplemento di Chf 3.50

Auf Wunsch Vollkornnudeln mit einem Zuschlag von Chf 2.50 oder für Zöliakie mit einem Zuschlag von Chf 3.50

On request whole wheat pasta with Chf 2.50 supplement or for gluten-free pasta with Chf 3.50 supplement.

Sur demande, pâtes complètes avec un supplément de Chf 2.50 ou pour les coeliaques avec un supplément de Chf 3.50.

ZUPPE

SUPPEN / SOUP / SOUPES

Minestrone di verdure alla Ticinese

Typische Tessiner Gemüsesuppe

Ticinese-style vegetable soup

Minestrone de légumes à la tessinoise

17.--

RÖSTI

Bismark con speck e uovo all'occhio di bue

Bismark, mit Speck und Spiegelei

Bismark, with bacon and fried egg

Bismark, avec bacon et œuf au plat

23.--

Bernese con cipolla e pancetta

Bernese, Zwiebel und Speck

Bernese with onion and bacon

Bernese, avec de l'oignon et du bacon

23.--

PESCI E CROSTACEI ALLA GRIGLIA

FISCH UND SCHALENTIERE VOM GRILL / GRILLED FISH AND CRUSTACEANS /
POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS

Filetti di branzino * <i>Filet vom Seebarsch *</i> <i>Sea bass fillets *</i> <i>Filets de bar *</i>	32.--
Tagliata di tonno * <i>Thunfisch in Scheiben (in Streifen) *</i> <i>Sliced tuna (in strips) *</i> <i>Thon en tranches (en lanières) *</i>	32.--
Trancio di salmone * <i>Lachs-Scheibe *</i> <i>Salmon slice *</i> <i>Tranche de saumon *</i>	29.--
Grigliata mista di pesci e crostacei * <i>Gemischte Fisch-und Krustentierplatte vom Grill *</i> <i>Mixed grill of fish and crustaceans *</i> <i>Grillade mixte de poissons et crustacés *</i>	45.--
Spiedino di gamberi e rucola * <i>Spieß mit Garnelen und Rucola *</i> <i>Skewer of shrimp and rocket *</i> <i>Brochette de crevettes et roquette *</i>	31.--
Gamberoni * <i>Riesengarnelen *</i> <i>King prawns *</i> <i>Crevettes royales *</i>	40.--

* Questi piatti sono serviti senza contorni - * Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

* These dishes are served without side dishes - * Ces plats sont servis sans accompagnement

PESCI AL FORNO O PADELLA

FISCH AUS DEM OFEN ODER AUS DER PFANNE / BAKED OR PAN-FRIED FISH /
POISSON CUIT AU FOUR OU À LA POËLE

Filetti di pesce persico al burro e salvia *

*Barschfilets mit Butter und Salbei **

*Perch filets with butter and sage **

*Filets de perche au beurre et à la sauge **

26.--

Filetto di branzino alla Mediterranea *

con pomodorini, olive, capperi

*Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern **

*Mediterranean-style sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers **

*Filet de bar à la méditerranéenne avec tomates cerises, olives et câpres **

35.--

Casseruola di crostacei alla Mediterranea

½ Astice, 2 gamberoni, 1 scampo, gamberi, cozze e vongole, pomodori ciliegia e patate

Meeresfrüchte-Auflauf nach mediterraner Art, ½ Hummer, 2 Riesengarnelen, 1 Languste,

Krabben, Mies- und Venusmuscheln, Kirschtomaten und Kartoffeln

Mediterranean-style shellfish casserole, ½ lobster, 2 king prawns, 1 langoustine, prawns, mussels and clams, cherry tomatoes and potatoes

Casseroles de crustacés à la méditerranéenne, ½ homard, 2 gambas, 1 langoustine, crevettes, moules et palourdes, tomates cerises et pommes de terre.

59.--

Paella del Pescador

Riso allo zafferano con frutti di mare, gamberoni, gamberi, scampi, cozze, vongole, peperoni, piselli

Paella auf Fischer-Art, Safranreis an Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Crevetten, Scampi, Muscheln, Venusmuscheln, Paprika, Erbsen

Fisherman's Paella, Saffron rice with seafood, king prawns, shrimps, scampi, mussels, clams, peppers, peas

Paella du pêcheur Riz safrané aux fruits de mer, Crevettes royales, gambas, langoustines, moules, palourdes, poivrons, petits pois

39.--

Catalana di crostacei al vapore

½ Astice, 2 gamberoni, 1 scampo, gamberi serviti con pinzimonio di verdure e agrumi, salsa olio e limone, tartare e agrodolce

Katalonischer Meeresfrüchte-Topf - ½ Hummer, 2 Riesengarnelen, 1 Languste, Krabben serviert an Salatsauce aus Gemüse, Zitrusfrüchten Olivenöl-Zitronensauce, Tartar und süß-saure Soße

Catalan of steamed crustaceans - ½ lobster, 2 king prawns, 1 langoustine, prawns served with a vegetables and citrus pinzimonio sauce, oil and lemon sauce, tartare and sweet-and-sour sauce

Catalane de crustacés à la vapeur - ½ homard, 2 gambas, 1 langoustine, crevettes, servi avec pinzimonio de légumes et d'agrumes, sauce à l'huile et au citron, sauce tartare et aigre-douce

59.--

Zuppa di cozze alla marinara "rossa" con crostoni di pane all'aglio

Rote" Marinara-Muschelsuppe mit Knoblauchbrotcroutons

Red' marinara mussel soup with garlic bread croutons

Soupe de moules marinière "rouge" avec croûtons de pain à l'ail

26.--



PESCI E CROSTACEI FRITTI

FISCH UND KRUSTENTIERE FRITTIERT / FRIED FISH AND CROUSTACEANS /
POISSONS ET CRUSTACÉS FRITS

Anelli di calamari e zucchini *

28.--

*Kalamaris und zucchini **

*Squid rings and zucchini **

*Anneaux de calmar et de courgette **

Gran fritto misto di mare e zucchini *

32.--

*Große Platte mit frittiertem Fisch und Meeresfrüchten, Zucchini **

*Mixed fried seafood and courgettes **

*Grand mélange de fruits de mer frits et courgette **

* Questi piatti sono serviti senza contorni - * Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

* These dishes are served without side dishes - * Ces plats sont servis sans accompagnement

PROPOSTE SPECIALI

SPEZIELLE VORSCHLÄGE / SPECIAL PROPOSALS / PROPOSITIONS SPÉCIALES

Paella del Pescador

con Sangria a discrezione – min. 2 pers.

p.p. 46.--

Paella auf Fischer-Art mit Sangria-Wein nach Belieben - Mind. 2 Personen

Fisherman's Paella with Sangria wine at will - Min. 2 persons

Paella du pêcheur avec vin Sangria à volonté - Min. 2 personnes

Gran fritto misto di mare con zucchini e salsa tartare compresa una bottiglia di Prosecco – min. 2 pers.

p.p. 39.--

Große Platte mit frittiertem Fisch und Meeresfrüchten mit Zucchini und Sauce

Tartare – inklusive einer Flasche Prosecco – Mind. 2 Personen

Mixed fried seafood with courgettes and tartare sauce –

including a bottle of Prosecco wine – Min. 2 persons

Grand mélange de fruits de mer frits avec courgettes et sauce tartare –

avec une bouteille de Prosecco – Min. 2 personnes

CARNI ALLA PADELLA

FLEISCH AUS DER PFANNE / PAN-FRIED MEATS / VIANDE DE LA CASSEROLE

<p>Riso Casimir con bocconcini di pollo al curry, guarniti con frutta <i>Casimir-Reis mit Curry-Hähnchen-Nuggets, garniert mit Obst</i> <i>Casimir rice with Chicken nuggets with curry and garnished with fruit</i> <i>Riz Casimir avec morceaux de poulet au curry, garni de fruits</i></p>	36.--
<p>Sminuzzato di vitello alla Zurighese * <i>Geschnetzeltes nach Zürcher art*</i> <i>Minced veal Zurich-style *</i> <i>Emincé de veau à la Zurichoise *</i></p>	30.--
<p>Viennese di vitello * <i>Wiener Kalbfleisch *</i> <i>Vienna-style veal cutlet *</i> <i>Escalope de veau à la viennoise *</i></p>	32.--
<p>Milanese di vitello estiva con rucola e pomodorini <i>Sommerliches Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rucola und Kirschtomaten</i> <i>Summer veal cutlet Milanese style with rocket and cherry tomatoes</i> <i>Escalope de veau d'été à la milanaise avec roquette et tomates cerises</i></p>	33.--
<p>Nocettine di vitello al Porto * <i>Kalbsfiletstückchen in Portwein *</i> <i>Chunks of veal fillet in Port wine *</i> <i>Morceaux de filet de veau au Porto *</i></p>	29.--
<p>Tagliata di Entrecôte di manzo alle erbe <i>Geschnittenes Entrecôte vom Rind mit Kräutern</i> <i>Sliced Entrecôte of beef with herbs</i> <i>Entrecôte de bœuf en tranches aux herbes</i></p>	33.--
<p>Tagliata di filetto di manzo, scaglie di grana e riduzione al balsamico <i>Geschnittenes Rinderfilet, Parmesanflocken und Balsamico-Reduktion</i> <i>Sliced beef fillet, parmesan shavings and balsamic reduction</i> <i>Filet de bœuf tranché, flocons de parmesan et réduction balsamique</i></p>	40.--
<p>Milanese di pollo * <i>Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art *</i> <i>Chicken cutlet Milanese style *</i> <i>Escalope de poulet à la milanaise *</i></p>	22.--

* Questi piatti sono serviti senza contorni - * Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

* These dishes are served without side dishes - * Ces plats sont servis sans accompagnement



CARNI ALLA GRIGLIA

FLEISCH VOM GRILL / GRILLED MEATS / VIANDE GRILLÉE

Cuore di filetto di manzo * <i>Mittelteil des Rinderfilet *</i> <i>Middle part of beef fillet *</i> <i>Partie centrale du filet de bœuf *</i>	38.--
Entrecôte di manzo * <i>Entrecôte vom Rind *</i> <i>Beef entrecôte *</i> <i>Entrecôte de boeuf *</i>	32.--
Paillard di vitello * <i>Kalb Paillard *</i> <i>Veal Paillard *</i> <i>Paillard de veau *</i>	30.--
Battuta di suprema di pollo * <i>Hähnchen Supreme (Tartar) *</i> <i>Chicken supreme (tartare) *</i> <i>Suprême de poulet (tartare) *</i>	22.--

* Questi piatti sono serviti senza contorni - * Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

* These dishes are served without side dishes - * Ces plats sont servis sans accompagnement



CONTORNI

BEILAGEN / SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Patate novelle <i>Frühkartoffeln</i> <i>Baby potatoes</i> <i>Pommes de terre nouvelles</i>	8.--
Patate fritte <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> <i>Frites</i>	8.--
Rösti	8.--
Giardiniera di verdure <i>Giardiniera (Gehackte Gemüse Mischung)</i> <i>Giardiniera (mixture of chopped vegetables)</i> <i>Giardiniera (mélange de légumes hachés)</i>	8.--
Spinaci <i>Spinat</i> <i>Spinach</i> <i>Epinards</i>	8.--
Verdure grigliate <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i>	8.--
Riso pillaw <i>Pillaw-Reis</i> <i>Pillaw rice</i> <i>Riz Pillaw</i>	8.--
Risotto parmigiana <i>Parmesan-Risotto</i> <i>Parmesan risotto</i> <i>Risotto au parmesan</i>	8.--

DESSERT

Meringata naturale <i>Natürliches Baiser</i> <i>Natural meringue</i> <i>Meringue naturelle</i>	9.--
Meringata alle fragole o al cioccolato <i>Erdbeer- oder Schokoladen-Baiser</i> <i>Strawberry or chocolate meringue</i> <i>Meringue aux fraises ou au chocolat</i>	11.--
Mousse cioccolato e gel ai frutti della passione <i>Schokoladenmousse und Passionsfruchtgel</i> <i>Chocolate mousse and passion fruit gel</i> <i>Mousse au chocolat et gel de fruits de la passion</i>	11.--
Tortina alle mele tiepida con gelato, doppia panna e meringhe <i>Warmer Apfelkuchen mit Eis, Doppelrahm und Baiser</i> <i>Warm apple pie with ice cream, double cream and meringues</i> <i>Tarte aux pommes tiède avec glace, crème double et meringues</i>	12.--
Vermicelli di castagne, meringhe e panna montata <i>Vermicelli mit Kastanien, Meringues und Schlagsahne</i> <i>Vermicelli with chestnuts, meringues and whipped cream</i> <i>Vermicelles aux marrons, meringues et chantilly</i>	12.--
Vermicelli Monte Bianco, meringhe, gelato vaniglia, panna montata <i>Vermicelli Mont Blanc, Baiser, Vanilleeis, Schlagsahne</i> <i>Mont Blanc Vermicelli, meringues, vanilla ice cream, whipped cream</i> <i>Vermicelles Mont Blanc, meringues, glace vanille, chantilly</i>	14.--
Panna cotta ai marron glacé e vaniglia <i>Panna cotta mit Marronenglacé und Vanille</i> <i>Panna cotta with marron glacé and vanilla</i> <i>Panna cotta au marron glacé et vanille</i>	11.--
Gelato alla crema e castagne <i>Sahneeis mit Kastanien (die Kugel)</i> <i>Cream ice cream with chestnuts (the scoop)</i> <i>Glace à la crème et aux marrons (la boule)</i>	5.— la pallina
Gelato crème brûlée con caramello e panna <i>Crème brûlée-Eis mit Karamell und Sahne (die Kugel)</i> <i>Crème brûlée ice cream with caramel and cream (the scoop)</i> <i>Glace crème brûlée au caramel et à la crème (la boule)</i>	5.— la pallina
Gelato doppia panna di Gruyère, meringhe e caramello <i>Gruyère-Doppelrahm-Eis, Baisers und Karamell (die Kugel)</i> <i>Gruyère double cream ice cream, meringues and caramel (the scoop)</i> <i>Glace double crème au gruyère, meringues et caramel (la boule)</i>	5.— la pallina
Coppa Maronita, meringhe, gelato alle castagne, marron glacé, panna montata <i>Maronita Becher, Meringues, Kastanieneis, Marron Glacé, Schlagsahne</i> <i>Maronita Cup, meringues, chestnut ice cream, marron glacé, whipped cream</i> <i>Coupe Maronita, meringues, glace à la châtaigne, marron glacé, chantilly</i>	11.-- / 14.--