

# SUGGESTION

EMPFEBLUNG  
SUGGESTION

## "L'HIVER CHEZ MÈRE CATHERINE"

### LES ENTRÉES

VORSPEISEN  
STARTERS

Crème de topinambour et de pommes  
de terre au pistou à la mâche

Topinambur-Kartoffelsuppe  
mit Nüsslisalat-Pistou

*Jerusalem artichokes-potato soup  
with lamb's lettuce pistou* **12.00**

Terrine maison, sauce Cumberland  
et pain rustic

Haustrerrine mit Cumberlandsauce und Hausbrot  
*Terrine home-made style with Cumberland  
sauce and house bread* **18.00**

Saumon mariné et flétan fumé,  
mousse au citron et au babeurre

Hausgebeizter Lachs und geräucherter  
Heilbutt mit Zitronen-Buttermilchschaum  
*Marinated salmon and smoked halibut,  
lemon and buttermilk foam* **23.00**

### LES PLATS

HAUPTGERICHTE  
MAIN COURSES

Raviolis de canard, sauce aux échalotes  
et aux figues, radicchio et copeaux  
de Parmesan

Entenravioli an Feigen-Schalottenjus,  
Radicchio und Parmesanspäne  
*Duck ravioli with figs and shallots sauce,  
radicchio and chipped parmesan* **30.00**

Medaillons de filet de boeuf et  
carabinero crevette, purée de céleri à la  
vanille, pommes sautées et ciboulette

Rindsfiletmedaillon und Carabinero Krevette,  
Bratkartoffeln mit Schnittlauch und  
Sellerie-Vanillepüree  
*Beef fillet medaillon and carabinero prawn,  
roasted potatoes with chive and  
celery puree with vanilla* **54.00**

Risotto à la betterave rouge,  
chèvre gratinée au poivre noir

Randenrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse  
und schwarzem Pfeffer

*Beetroot risotto with gratinated  
goat cheese with black pepper* **23.50**

### LE DESSERT

NACHSPEISE  
DESSERT

Tarte à l'orange et au gingembre,  
crème double et meringue

Orangentarte mit Ingwer,  
Doppelrahm und Meringue  
*Orange tarte with ginger,  
double cream and meringue* **12.00**

### LE VIN ROUGE EN MAGNUM

ROTWEIN  
RED WINE

2013 Amarone "L'Anima" Vini Vergani

Cépages: Corvina, Corvinone, Molinara

Origine: Veneto, Italien

*Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen;  
intensives und anhaltend liebliches Bouquet mit  
Noten von Trockenblumen und süssen Gewürzen;  
am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem  
Tanningehalt. Durch seine elegante Struktur,  
eignet sich der Amarone auch  
hervorragend als Essensbegleiter*

**10cl 11.80**  
**75cl 80.00**  
**150cl 169.00**

#### DAS TICKET ZUM ORIGINAL

Mit der Arthouse Kinokarte erhalten  
Sie in allen Commercio Restaurants  
10% Vergünstigung, max. 4 Personen.



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Haustrerrine: CH | Lachs: GB | Heilbutt: F | Ente: FR | Rind: AU | Carabinero Krevette: SR

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"