

L'équipe du restaurant MoAn  
vous accompagnera dans un voyage de dégustation  
"à main levée"

Avec les pieds bien ancrés dans la tradition,  
valorisant au mieux l'excellence locale et non locale,  
nous vous emmenons découvrir notre philosophie  
axée sur la créativité, l'innovation et beaucoup de passion.

*Le choix de l'itinéraire de dégustation  
est à considérer pour l'ensemble de la table*

Menu 4 plats

87.-

Menu 6 plats

110.-

Le menu peut subir des variations dans le respect de la saisonnalité des produits et selon la disponibilité du marché. Les préparations de certains de nos plats peuvent impliquer l'utilisation d'additifs alimentaires naturels conformément aux dispositions de la loi, le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement préventif.

Tous les prix sont en francs suisses et TVA.

## ***Pour commencer ...***

Allergènes

8-10-12	Tartare de veau suisse, noisette, mayonnaise au foie gras et panais	33.-
1-6-7-12	Roast-beef en sauce au thon, chicorée, poires confits à la moutarde et chips au fromage d'alpage "Quarnei" 36 mois	31.-
3-6-10-12	"Calamars carbonara"	29.-
2-4-6-9-12-14	Salade de poisson tiède, mollusques et crustacés	30.-
✓	Artichauts d'artichauts, carotte marinée et huile de cerfeuil	24.-

## ***Eau, farine, pommes de terre et riz ...***

7	✓ Risotto crémeux aux asperges glace au fromage "Zincarlin" de la vallée de Muggio Crumble de jambon cru "Piora" <small>(minimum 2 persone)</small>	26.-
1-3-7-9-12	Casoncelli traditionnels de Bergame, pecorino romain et poivre, lard tessinois grillé	28.-
01/04/2007	Spaghettoni tiède variation d'omble locale, beurre de la fromagerie du Saint-Gothard	29.-
1-2-4-6-7-8-9-12	Mezzi paccheri avec crevettes rouges de Mazara del Vallo, pesto de pistaches, fromage burrata et citron vert.	31.-

## **De la terre et de l'eau ...**

allergènes

6-7-9

Contrefilet de Fassone  
jus au Merlot "La Gemma"  
fromage Castelmagno et endives

52.-

1-3-7-9

Caille désossée  
avec luganiga tessinoise et pain noir  
purée de pommes de terres, vanille et choufleur

40.-

3-4-7

Saumon rôti  
sauce béarnaise au safran  
salade de fenouil et agrumes

36.-

4-6-7-9

Filet de turbot clouté  
trois consistances d'artichout

42.-

8-9

 Endives belges en deux cuissons  
haricots cannellini cuits, sauce cacahuète et huile d'aneth

26.-

### ***Pour terminer en beauté ...***

Sélection de fromages d'alpage  
et autres selon le marché  
miel de châtaignier  
compote de fruits 15.-

Fromage d'alpage "Piora"  
assaisonné 30 mois (80 gr.)  
miel de châtaignier et compote de fruits 12.-  
Alpe Piora (Leventina)

### ***... un peu de douceur***

Pain et chocolat,  
gel au fruit de la passion  
glace au yaourt 13.-

Bâtonnet de crème glacée au tiramisu  
glace au café 14.-

Boutons de pâtes fraîches caramélisées  
fourrage de sabayon  
kiwi au bouillon de mandarine 15.-

Gâteau de pommes de terre  
crème anglaise à la vanille  
glace à la pistache 13.-

Glaces  
&  
sorbets