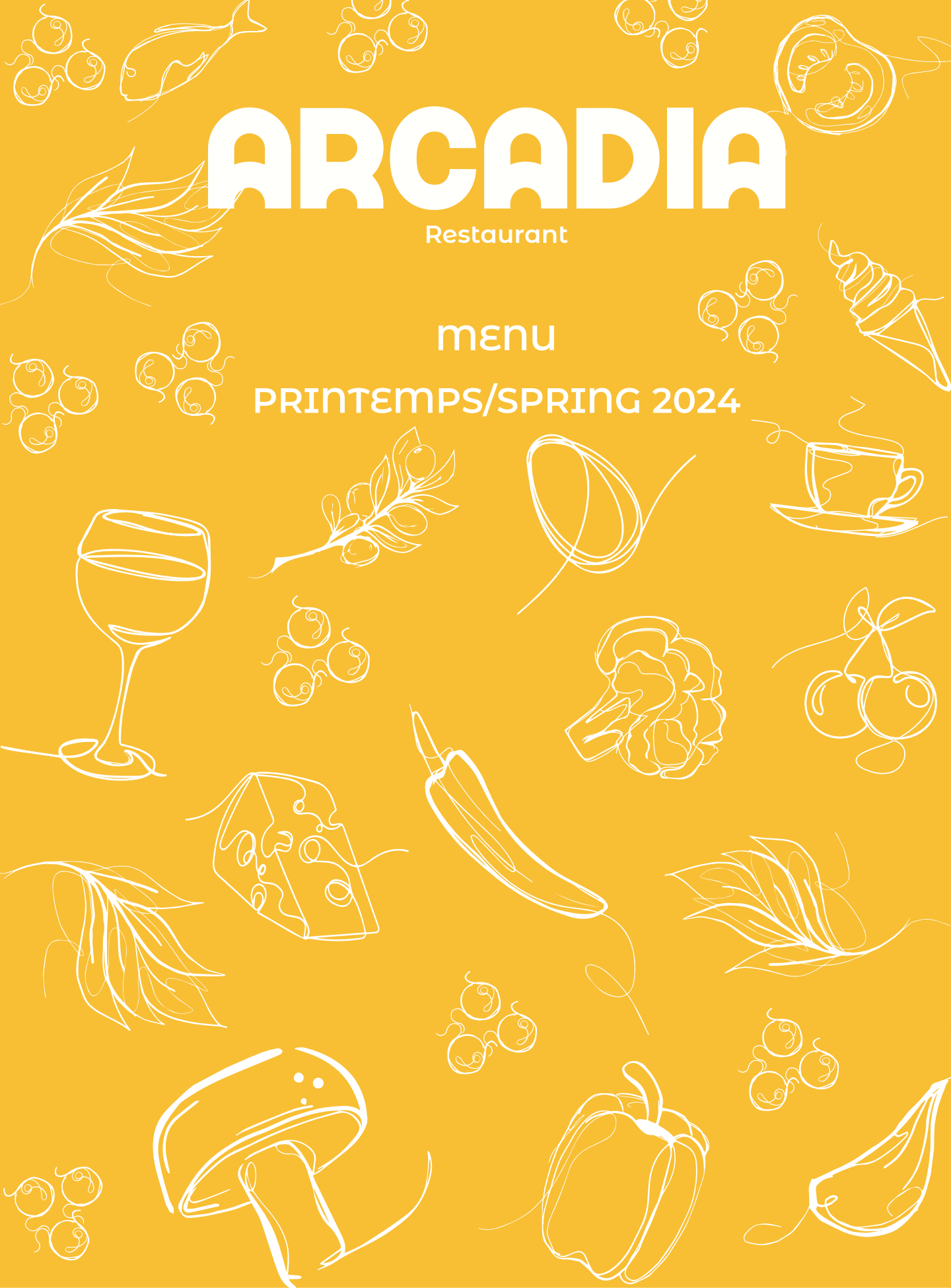


# ARCADIA

Restaurant

menu

PRINTEMPS/SPRING 2024



## Entrées / Starters

<b>Salade verte, sauces à choix: balsamique/citronnée/nature</b> Green salad, sauce choice: balsamic /lemon/natural	7.00
<b>Salade mêlée aux légumes croquants</b> Mixed salad with crunchy vegetables	10.00
<b>Asperges vertes servis tièdes en vinaigrette et duxelles d'œufs</b> Green asparagus served warm in vinaigrette and egg duxelles	15.00
<b>Salade César</b> Caesar salad	17.00
<b>Tartare de bœuf traditionnel coupé par nos soins, bouquet de saladine</b> Traditional beef tartare cut by us, saladine bouquet	21.00
<b>Carpaccio de saumon des grisons, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches</b> Carpaccio of Grisons salmon, citrus vinaigrette and fresh herbs	22.00

## Plats Principaux / Main Dishes

<b>Salade César</b> Caesar salad	27.00
<b>Tartare de bœuf traditionnel coupé par nos soins, pommes frites et salade</b> Traditional beef tartare cut by us, French fries and salad	34.00
<b>Filets de perche du lac Lemman avec sauce tartare, pommes frites et légumes de saison</b> Lake perch fillets with tartar sauce, French fries and seasonal vegetables	45.00
<b>Carpaccio de saumon des grisons, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches</b> Carpaccio of Grisons salmon, citrus vinaigrette and fresh herbs	36.00
<b>Milanaise de veau, spaghetti à la napolitaine et fricassée d'asperges vertes</b> Veal Milanese served with spaghetti and pan-fried green asparagus	39.00
<b>Filet de Fera à l'unilatéral coulis d'ails des ours, riz parfumé et Tian de légumes</b> Fera snaker fillet with unilateral bear garlic coulis, perfumed rice and vegetable Tian	36.00
<b>Pièce du Boucher sauce béarnaise maison, pommes frites et poêlée d'asperges</b> The butcher's piece with béarnaise sauce, French fries and pan-fried green asparagus	37.00
<b>Burger de bœuf printanier ou Burger aux pois chiches*</b> Spring beef burger OR Chickpea burger	27.00
<b>Fricassée d'asperges aux morilles et son œuf parfait, mousse de pomme de terre</b> Fricassee of green asparagus with morels and its perfect eggs, potato mousse	29.00

\*Assiette enfant disponible (15 CHF) / Dish available in children's portion (15 CHF).

## Allergènes / Allergens

 Poisson Fish	 Gluten Gluten	 Lupin Lupin	 Sésame Sesame	 Noix Tree Nuts	 Lait Milk	 Anhydride sulfureux Sulphur Dioxide	 Oeufs Eggs	 Mollusques Molluscs	 Celeri Celery	 Arachides Peanuts	 Moutarde Mustard	 Crustacés Crustaceans	 Soja Soya Beans
--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	--	--

## Pâtes et Risotto

<b>Risotto pointes d'asperges vertes (morilles en supplément)</b> Risotto with green asparagus tips (morels can be added as a supplement)	27.00/35.00
<b>Risotto aux petits pois croustillant de parmesan Grana Padano*</b> Risotto with peas and crispy parmesan	25.00
<b>Tagliatelle fraîches au saumon</b> Fresh salmon tagliatelle	28.00
<b>Penne aux légumes, coulis de tomates et burratina*</b> Penne with vegetables, tomato coulis and burratina	29.00
<b>Gnocchi gratinés pesto d'ails des ours</b> Pasta stuffed with bear garlic pesto	24.00

## À partager ou pas

<b>Assiette de charcuterie du pays (CH)</b> Platter of local cold meat	18.00
<b>Assiette de fromages du pays (CH)</b> Platter of Swiss cheese specialties	16.00
<b>Assiette de charcuterie et fromage (CH)</b> Charcuterie and cheese platter	16.00

## Desserts

<b>Tiramisu à la fraise et spéculos</b> Tiramisu with strawberries and speculos	12.00
<b>Dessert du jour</b> The dessert of the day	10.00
<b>Café Gourmand</b> Gourmet coffee	16.00
<b>Crème brûlée à la verveine</b> Crème brûlée with verbena	12.00
<b>Soupe de fraise au basilic et son sorbet citron</b> Strawberry soup with basil and its lemon sorbet	13.00

\*Assiette enfant disponible (15 CHF) / Dish available in children's portion (15 CHF).

## Allergènes / Allergens

													
Poisson Fish	Gluten Gluten	Lupin Lupin	Sésame Sesame	Noix Tree Nuts	Lait Milk	Anhydride sulfureux Sulphur Dioxide	Oeufs Eggs	Mollusques Molluscs	Celeri Celery	Arachides Peanuts	Moutarde Mustard	Crustacés Crustaceans	Soja Soya Beans

# ARCADIA

Restaurant

Shaping the Art of Dining

