

# À LA CARTE

(11:45 – 14:00 / 18:00 – 21:15)

## ANTIPASTI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>CULATELLO HAM &amp; APPETIZER BITES</b><br><i>JAMBON DE CULATELLO &amp; AMUSE-BOUCHES</i>   | 22.-         |
| <b>SALAMI WITH VEGETABLE GIARDINIERA</b><br><i>SALAMI TESSINOIS &amp; JARDINIÈRE DE LÉGUMES</i>  | 11.50        |
| <b>BEEF FILLET TARTARE HAND CUT, WITH PORCINI CRUMBLE &amp; TALEGGIO FONDUE</b><br><i>TARTARE DE FILET DE BŒUF COUPÉ À LA MAIN, CRUMBLE AUX CÈPES &amp; FONDUE DE TALEGGIO</i>   | 29.-/39.-    |
| <b>CRISPY OCTOPUS WITH PUMPKIN TWO WAYS &amp; SOY SHIITAKE</b><br><i>POULPE CROUSTILLANT, POTIRON EN DEUX TEXTURES &amp; SHIITAKÉS À LA SAUCE SOJA</i>   | 27.-         |
| <b>TACO WITH KING PRAWNS, ITS BISQUE, CARDONCELLI MUSHROOMS, BABY LETTUCE &amp; QUARK</b><br><i>TACO AUX GAMBAS, SA BISQUE, PLEUROTÉS DU PANICAUT, LAITUE &amp; FROMAGE BLANC</i>  | 23.-         |
| ✓ <b>PUMPKIN CREAM SOUP WITH TICINO ROBIOLINO &amp; HAZELNUTS</b><br><i>VELOUTÉ DE POTIRON, ROBIOLINO DU TESSIN &amp; NOISETTES</i>  | 23.-         |
| <b>ROSEMARY FOCACCIA WITH PORCINI MUSHROOMS,</b><br>✓ <b>GORGONZOLA MOUSSE &amp; BALSAMIC GLAZE</b><br><i>FOCACCIA AU ROMARIN, CÈPES, MOUSSE DE GORGONZOLA &amp; GLAÇAGE BALSAMIQUE</i>  | 23.-         |
| ✓ <b>BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES &amp; FRESH BASIL</b><br><i>CAPRESE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES &amp; BASILIC FRAIS</i>   | 19.-         |
| <b>SALAD 6612</b><br>✓ <b>MIXED SALAD LEAVES, BUFFALO MOZZARELLA, MISTICANZE, BERRIES MARINATED WITH RASPBERRY DRESSING</b><br><i>SALADE 6612<br/>SALADE COMPOSÉE, MOZZARELLA DE BUFFLE, MISTICANZE, BAIES MARINÉES AVEC UNE VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE.</i> | 21.-         |
| <b>CHOICE OF:</b><br>KING PRAWNS<br>CHICKEN BREAST<br><i>CHOIX DE CREVETTES ROYALES &amp; BLANC DE POULET</i>  | 29.-<br>25.- |
| ✓ <b>SEASONAL MIXED SALAD</b><br><i>SALADE COMPOSÉE DE SAISON</i>  | 13.50        |
| ✓ <b>GREEN SALAD</b><br><i>SALADE VERTE</i>  | 9.50         |

TO ACCOMPANY THE STARTERS, WE RECOMMEND  
*POUR ACCOMPAGNER LES ENTRÉES, NOUS RECOMMANDONS*

- ✓ **PIZZA-BREAD WITH ROSEMARY, COARSE SALT & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** 11.-  
*PAIN PIZZA AU ROMARIN, GROS SEL & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*

### KETTY RECOMMENDS

**OUR DELICIOUS MIXED CHARCUTERIE BOARDS & PIZZA BREAD STUZZICO**  
*NOS DÉLICIEUX AMUSE-GUEULES À BASE DE CHARCUTERIE & DE PAIN PIZZA STUZZICO*

S- 25.- /M- 35.-/L- 45.-

WITH A SELECTION OF CHEESES +15.-  
*AVEC UNE SÉLECTION DE FROMAGES*

✓ **DISHES THAT CAN ALSO BE PREPARED IN A VEGETARIAN VERSION**  
*PLATS POUVANT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉPARÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE*

# PRIMI

- ✓ TAGLIATELLE WITH WHITE HARE RAGOUT 25.-/29.-  
*TAGLIATELLES AU RAGOÛT DE LIÈVRE BLANC*
- FUSILLI ALL'AMATRICIANA 23.-/27.-  
*FUSILLI À L'AMATRICIANA*
- ✓ PLIN RAVIOLINI WITH THREE ROASTS REDUCTION AND PARMESAN CHIPS 25.-/29.-  
*RAVIOLINI DEL PLIN, RÉDUCTION AUX TROIS VIANDES RÔTIES ET CHIPS DE PARMESAN*
- ✓ BLUEBERRY RISOTTO WITH DOUBLE MILK ROBIOLA 23.-/27.-  
*RISOTTO AUX MYRTILLES ET ROBIOLA AU LAIT DOUBLE*
- ✓ RISOTTO FLAMBÈ DI KETTY & TOMMY 35,-  
SAFFRON RISOTTO & KING PRAWNS  
SERVED IN A CHEESE FORM "MONTASIO"  
FLAMBED WITH THE SPECIAL HOUSE GRAPPA MADE OF AMERICANA GRAPES  
*RISOTTO FLAMBÉ DE KETTY & TOMMY*  
*RISOTTO AU SAFRAN & CREVETTES FLAMBÉ À LA GRAPPA DE LA MAISON À BASE DE RAISINS AMÉRICAINS*  
DANS UNE FORME DE FROMAGE "MONTASIO" ASSAISONNÉ

# SECONDI

- RIB EYE STEAK WITH ARUGULA, GRANA FLAKES,  
PORCINI MUSHROOMS & ROSEMARY POTATOES 47.-  
*RIB EYE DE BŒUF, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA, CÈPES & POMMES DE TERRE AU ROMARIN*
- 'THE "CLASSIC" VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO 45.-  
*OSSOBUCO DE VEAU « CLASSIQUE » AVEC RISOTTO AU SAFRAN*
- BEEF STRIPS WITH PARMESAN RISOTTO 41.-  
*ÉMINCÉ DE BŒUF ET RISOTTO AUX PARMESANS*
- CARCANI" HAMBURGER 35.-  
WITH HOMEMADE CHARCOAL BREAD & SESAME SEEDS HOME-MADE BEEF,  
CAMELISED ONIONS, BACON & FRIED POTATOES  
*HAMBURGER "CARCANI"*  
*AVEC PAIN AU CHARBON DE BOIS MAISON & GRAINES DE SÉSAME, BŒUF MAISON,*  
*OIGNONS CARAMÉLISÉS, BACON & POMMES DE TERRE FRITES*
- FISH OF THE DAY FROM THE LAKE OR SEA -PRICE OF DAY-  
*POISSON DU JOUR DU LAC OU DE LA MER* -PRIX DU JOUR-

## GROSSE PIÈCE 2 PEOPLE MIN. (APPROX. 40 MIN.)

### "CHATEAUBRIAND CARCANI"

GRILLED HEART OF BEEF FILLET 700GR,  
SIDE DISH OF THE DAY

BERNAISE SAUCE & DEMIGLACE

"CHATEAUBRIAND CARCANI

*FILET DE CŒUR DE BŒUF GRILLÉ 700GR,*  
*PLAT D'ACCOMPAGNEMENT DU JOUR*  
*SAUCE BERNAISE & DEMIGLACE*

69,- P.P.

OPTIONALLY WITH FOIE GRAS ESCALOPES  
*ÉVENTUELLEMENT ESCALOPES DE FOIE GRAS*

+15,-CHF P.P.