Menu
d'automne

al fienile



Selle de Chevreuil

façon Baden-Baden

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Pour des raisons d'organisation, le service à table de la selle n'est pas prévu pour les groupes de plus de 4 personnes.

CHF 69.00 pp



Plats de saison

Une sélection de notre carte d'automne

ENTRÉES

SALADE DE MÂCHE, — CHF 19.00
cèpes croustillants et lard.

EFFILOCHÉ DE CHEVREUIL BASSE TEMPÉRATURE, — CHF 20.00
chou rouge et polenta soufflée.
Vin conseillé :
Gengis ★ ou Rocca Rubia Riserva

PÂTES

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ROUGES — CHF 22.00
maison, ragoût de gibier.
Vin conseillé :
Buio Buio ou Selezione d'Ottobre Riserva ★

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE CERF AUX SPÄTZLI, — CHF 43.00
choux de Bruxelles et sauce aux châtaignes.
Vin conseillé :
Piccolo Ronco ou Amarone Tommasi

BURGER D'EFFILOCHÉ DE CHEVREUIL, — CHF 28.00
gruyère et frites.
Vin conseillé :
Buio Buio ou Rocca Rubia Riserva

SELLE DE CHEVREUIL FAÇON BADEN-BADEN — SUR RÉSERVATION

Service à table non prévu pour les groupes de plus de 4 personnes.

PIZZAS

PIZZA BLANCHE À LA MORTADELLE — CHF 23.00
Pizza blanche à la mortadelle de sanglier truffée et scamorza.
Bière conseillée
Lugano Specialina Golden Lager

Entrées

SALADE DE MÂCHE, CHF 19.00
cèpes croustillants et lard.

POULPE SAISI CHF 21.00
sur crème de haricots cannellini.
Vin conseillé :
Lugana I Frati

EFFILOCHÉ DE CHEVREUIL CHF 20.00
basse température, chou rouge et polenta soufflée.
Vin conseillé :
Gengis ★ ou Rocca Rubia Riserva

SALADE MIXÉE CHF 11.00
sauce maison italienne ou française.

SALADE VERTE CHF 8.00
sauce maison italienne ou française.



*Plat de saison

Entrées

SPÉCIALITÉS DE SAISON

MINESTRONE	CHF 15.00
VELOUTÉ DE COURGE PARFUMÉ À L'ORANGE	CHF 15.00

*Plat de saison



Pâtes

GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE ROUGES — **CHF 22.00**
au ragoût de gibier.
Vins rouges conseillés
Buio Buio ou Selezione d'Ottobre Riserva ★

RISOTTO CARNAROLI — **CHF 20.00**
crémeux au chou noir et fondue de Robiola di Roccaverano.

CHITARRINE À LA BISQUE DE CREVETTES — **CHF 24.00**
au Pernod et tartare de crevettes violettes.
Vins conseillés
Sauvignon Kettmeir ou Franciacorta Brut Contadi Castaldi

LASAGNES MAISON À LA BOLOGNAISE — **CHF 20.00**

SPAGHETTI À LA CARBONARA — **CHF 21.00**

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE — **CHF 20.00**



Pour des raisons d'organisation, aucune modification ni demi-portion n'est possible.

*Plat de saison

Plats principaux

PICANHA ARGENTINE — **CHF 45.00**
sauce miso aux agrumes et shiitakés.
Vins rouges conseillés :
Casimiro ou Il Bruciato

PIGEON DÉSOSSÉ, — **CHF 43.00**
jus à l'estragon et vinaigre de framboise.
Vins rouges conseillés :
Le Volte dell'Ornellaia ou Villa Antinori Rosso

ENTRECÔTE DE CERF AUX SPÄTZLI, — **CHF 43.00**
choux de Bruxelles et sauce aux châtaignes.
Vins rouges conseillés :
Piccolo Ronco ou Amarone Tommasi

PAVÉ DE TURBOT, — **CHF 41.00**
crème de laitue romaine et crumble d'olives noires.
Vin conseillé :
Lugana I Frati ou Costamolino Vermentino

BURGER GOURMET DE TRAVERS DE BŒUF — **CHF 28.00**
cheddar, salsa verde et frites.
***Plat de saison**



Plats principaux

BŒUF BRAISÉ — **CHF 32.00**
polenta frite.
Vins rouges conseillés :
Don Giovanni ou Selezione d'Ottobre Riserva ★

CORDON-BLEU DE PORC — **CHF 32.00**
et frites.
Bière conseillée
Verzasca Beer Session Lager ★ (Matasci, Tenero)

OSSO BUCO DE VEAU — **CHF 36.00**
risotto au safran.
Vins rouges conseillés :
Don Giovanni ou Villa Antinori Rosso

BURGER D'EFFILOCHÉ DE CHEVREUIL, — **CHF 28.00**
gruyère et frites.
Vins rouges conseillés :
Buio Buio ou Rocca Rubia Riserva

*Plat de saison



Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT — CHF 15.00
cœur coulant, crème anglaise et sorbet figues et noix.

SBRISOLONA AUX POIRES — CHF 15.00
et crémeux aux châtaignes

TIRAMISÙ — CHF 15.00

SÉLECTION DE FROMAGES — CHF 11.00
soigneusement choisis par notre Chef

SORBET AU RAISIN AMÉRICAIN — CHF 12.00
et grappa tessinoise Selezione d'Ottobre.





Pour les enfants

GRANDE PORTION DE FRITES	CHF 7.00
PÂTES À LA SAUCE TOMATE	CHF 11.00
NUGGETS DE POULET ET FRITES	CHF 13.00
MINI MARGHERITA Mini pizza tomate et mozzarella	CHF 11.00
MINI PROSCIUTTO Mini pizza tomate, mozzarella et jambon	CHF 13.00
MINI HAWAII Mini pizza tomate, mozzarella, jambon et ananas	CHF 14.00

Nos pizzas

Pâte sans gluten + CHF 2

FOCACCIA — CHF 9.00
Base blanche, huile d'olive, sel, épices
+ sauce spéciale CHF 2.00

MARINARA — CHF 12.00
Tomate, ail, origan

MARGHERITA — CHF 15.00
Tomate et mozzarella

ZOLA — CHF 17.00
Tomate, mozzarella et gorgonzola

NAPOLI — CHF 16.00
Tomate, mozzarella, anchois

PROSCIUTTO COTTO — CHF 18.00
Tomate, mozzarella et jambon

SICILIANA — CHF 17.00
Tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives

TONNO E CIPOLLE — CHF 18.00
Tomate, mozzarella, thon et oignons

SALAME PICCANTE — CHF 18.00
Tomate, mozzarella et salami piquant

4 FORMAGGI — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, gorgonzola et fromages fondants

Suppléments : Roquette 2.– · Champignons 3.– · Mozzarella di bufala 5.– · Bresaola ou jambon cru 5.– · Jambon 3.– · Ananas 2.–

Nos pizzas

Pâte sans gluten + CHF 2.00

VEGETARIANA — CHF 18.00
Tomate, mozzarella, Grana, aubergines, courgettes et poivrons

COTTO E MASCARPONE — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et mascarpone

GRECA — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, oignons rouges, feta et olives noires

HAWAII — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et ananas

BUFALINA — CHF 23.00
Tomate, mozzarella et mozzarella di bufala

PROSCIUTTO E FUNGHI — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et champignons

CAPRICCIOSA — CHF 21.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, poivrons

4 STAGIONI — CHF 21.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives

PARMA — CHF 22.00
Tomate, mozzarella et jambon de Parme

Suppléments : Roquette 2.– · Champignons 3.– · Mozzarella di bufala 5.– · Bresaola ou jambon cru 5.– · Jambon 3.– · Ananas 2.–

Nos pizzas

Pâte sans gluten + CHF 2.00

VEGETARIANA — CHF 18.00
Tomate, mozzarella, Grana, aubergines, courgettes et poivrons

COTTO E MASCARPONE — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et mascarpone

GRECA — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, oignons rouges, feta et olives noires

HAWAII — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et ananas

BUFALINA — CHF 23.00
Tomate, mozzarella et mozzarella di bufala

PROSCIUTTO E FUNGHI — CHF 19.00
Tomate, mozzarella, jambon et champignons

CAPRICCIOSA — CHF 21.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, poivrons

4 STAGIONI — CHF 21.00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives

PARMA — CHF 22.00
Tomate, mozzarella et jambon de Parme

Suppléments : Roquette 2.– · Champignons 3.– · Mozzarella di bufala 5.– · Bresaola ou jambon cru 5.– · Jambon 3.– · Ananas 2.–

Nos pizzas

TIROLESE — CHF 22.00
Tomate, mozzarella, speck, oignons et œuf

BRESAOLA — CHF 23.00
Tomate, mozzarella, bresaola, Grana et roquette

BULLDOZER — CHF 23.00
Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons,
salami piquant, poivrons et olives noires

PIZZA BIANCA CON MORTADELLA — CHF 23.00
Pizza blanche à la mortadelle de sanglier truffée et scamorza.
Bière conseillée
Lugano Specialina Golden Lager

Suppléments : Roquette 2.– · Champignons 3.– · Mozzarella di bufala 5.– · Bresaola ou jambon cru 5.– · Jambon 3.– · Ananas 2.–

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
merci d'en informer notre personnel de service.
PROVENANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES
Pigeon (France)
Porc (Suisse)
Osso buco (Suisse)
Crevettes (FAO 71)
Poulpe (Maroc, FAO 34)
Turbot (Espagne)
Charcuterie (Italie)
Crevettes violettes (FAO 27)
Bœuf (Suisse, Italie, Argentine)
Gibier (CZ, D, NZ)
Autres détails disponibles sur demande
Pain : Panetteria Leibundgut, Losone (Suisse).
Buns et focaccia faits maison.

★ Vins de la cave Matasci – Tenero, Tessin



« Il n'y a rien
qu'un sourire et un bon repas
ne puissent résoudre »

Visitez
notre site

al fienile
RISTORANTE & PIZZERIA

Via Naviglio 20 - 6598 Tenero
+41 91 745 10 42
info@alfienile.ch
ristorantealfienile