



MANGIA BENE, RIDI SPESSO E AMA MOLTO

La nostra cucina è basata su tradizionali piatti italiani, dove la convivialità e la condivisione sono al centro del pasto. Una cucina semplice e generosa con ricette di famiglia, e prodotti selezionati dai migliori produttori.

Maria-Louisa d'Austria, detta anche «Duchessa di Parma», è la principale ispirazione del marchio DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italiana, adorata e generosa con il suo popolo, guida ancora oggi il nostro concetto culinario.

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine simple et généreuse avec des recettes familiales et des produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Marie-Louise d'Autriche, surnommée la Duchesse de Parme, est la principale inspiration de la marque DUCHESSA. Ce personnage emblématique de la culture italienne, aimée, et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd'hui notre concept.

Our kitchen is directly based on the traditional Italian dishes where sharing and conviviality remain the center and goal of the meal. A simple yet generous concept with family recipes and produce selected from the best suppliers.

Marie Louise d'Autriche, also called Duchessa di Parma, is the main inspiration to the DUCHESSA brand. This symbolic personality of the Italian culture, well-liked, cultivated, and generous to her people, leads the way for our concept.



LA CAVE

S'il vous plaît notez que de temps en temps les millésimes peuvent varier.

CHAMPAGNE À LA COUPE	1dl
SA Laurent Perrier brut La Cuvée	19.-
SA Laurent Perrier brut Rosé	25.-
SA Ruinart Blanc de Blancs	29.-
VINS AU VERRE	1dl
VIN BLANC	
2017 - Domaine du Paradis Aligoté, Genève, Suisse	9.-
2016 - Pinot Grigio Poggiobello, Friuli Colli Orientali, Italie	10.-
2016 - Chablis Billaud-Simon, Bourgogne, France	12.-
2017 - Medinette Dézaley, Grand Cru, Louis Bovard, Suisse	15.-
2003 - Château Malartic-Lagravière, Grd Cru Classé, Pessac-Léognan, France	25.-
VIN ROSÉ	
2017 - L'Esprit de Sainte Marguerite, Côtes-de-Provence, France	10.-
VIN ROUGE	
2016 - Noir Divin, Domaine du Paradis, Roger Burdorfer, Genève, Suisse	9.-
2016 - Pinot Noir, Denis Mercier, Valais, Suisse	10.-
2016 - Guidalberto, Tenuta San Guido, Italie	15.-
2016 - Château Phélan Ségur, Gardinier, Saint-Estèphe	20.-

SOFT DRINKS

	50cl	75cl
Evian	6.-	10.-
Valser plate ou gazeuse	6.-	10.-
San Pellegrino	6.-	10.-
Coca, Coca light, Coca zéro, Sprite, Ramseier	33cl	6.-
Schweppes Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	6.-
Orangina	25cl	6.-
San Bitter	10cl	6.-
Red Bull	25cl	9.-

BIÈRES

Leffe, Peroni, Feldschlösschen Blanche	33cl	8.-
Corona	35.5cl	8.-
Carlsberg Blonde Pression	30cl	6.-
Feldschlösschen Brune Pression	30cl	6.-

FORMULA A PRANZO (Plat seul 24.-)

Disponibile à midi du lundi au vendredi
Available at noon Monday to Friday

Suggestion Poisson | *Fish Suggestion*

ou | *or*

Suggestion Viande | *Meat Suggestion*

ou | *or*

Suggestion Primi | *Primi Suggestion*

+

Pâtisserie I Dolci au choix | *Pastry I Dolci of your choice*

+

Café ou Thé | *Coffee or Tea*

32.-

MENU PER BAMBINI

- de 12 ans | *until 12 years old*

Pizza au Choix | *Pizza of your Choice*
Margherita, Regina ou Quattro Formaggi
ou | *or*

Penne Pomodoro | *Penne Tomato Sauce*

+

1 Boule Glace ou Sorbet | *1 scoop Ice cream or Sorbet*

24.-

ANTIPASTI

Entrée | Starter

Vitello Tonnato 	24.-
Fines Tranches de Filet de Veau avec une Sauce au Thon <i>Thin Veal Fillet with a Tuna-based Sauce</i>	
Polpo	22.-
Salade de Poulpe, Pommes de Terre, Olives, Sauce Orange et Safran <i>Octopus Salad, Potato, Olives, Orange and Saffron Sauce</i>	
Focaccia al Forno	
Focaccia au Four à Pizza, Huile d'Olive, Romarin <i>Focaccia Baked in the Pizza Oven, Olive Oil, Rosemary</i>	13.-
Focaccia au Four à Pizza, Lard de Colonnata, Romarin <i>Focaccia Baked in Oven Pizza, Colonnata Lardo, Rosemary</i>	18.-
Arancini 	3 pièces 15.- 6 pièces 28.-
Bolognaise Pesto de Pistache Saumon & Epinard Servis avec Crème de Parmesan <i>Bolognese Pistachio Pesto Salmon & Spinach Served with Parmesan Cream</i>	
Prosciutto di Parma	Petit 15.- Grand 28.-
Jambon de Parme 22 Mois tranché Minute à la Berkel, Focaccia Maison <i>Parma Ham sliced at the moment with Berkel Slicer, Homemade Focaccia</i>	
Assortimento di Bruschette	19.-
Guanciale, Courge et Provola Ricotta, Thym et Champignons Tomates, Cébettes et Basilic <i>Guanciale, Pumpkin and Provola Ricotta, Thyme and Mushrooms Tomatoes, Spring Onions, Basil</i>	

INSALATA & ZUPPA

Salade & Soupe | Salad & Soup

- Minestrone**  20.-
 Brunoise de Légumes, Croûtons, Pesto Chimichurri, Copeaux de Parmesan
Vegetables, Crouton, Chumichurri Pesto, Parmesan Cheese
- Insalata Duchessa**  18.-
 Salade Mêlée, Papaye Acidulée, Crudités de Saison
Green Salad, Sour Papaya, Seasonal Raw Vegetables

LE SPECIALITÀ DELLA GROTTA

Les spécialités de la Grotta | Special from our Grotta

- La Principessa Duchessa**  60.-
 Dégustation de Burrata Pugliese (330gr)
 accompagnée de Jambon Rôti aux Herbes, Spianata, Bresaola, Mortadelle Pistache, Parmesan,
 Focaccia, Condiment
Savouring of Pugliese Burrata (330gr)
accompanied Roasted Ham with Herbs, Spianata, Bresaola, Pistachio Mortadella, Parmesan cheese,
Focaccia, Condiment
- La Burrata**  35.-
 Burrata Pugliese de 330gr, Roquette, Tapenade Truffe Noire, Crème d'Artichaut, Pesto et Focaccia
Pugliese Burrata 330gr, Arugula, Black Truffle Tapenade, Artichoke Cream, Pesto and Focaccia
- Il Principe Duchessa** 58.-
 Assortiment de Charcuteries - Salami Milano, Salami Finocchiona, Salami Ventricina, Mortadelle nature,
 Jambon de Parme, Rochers de Parmesan, Olives Vertes, Tomate Séchée à l'Huile, Filets d'Anchois et
 Focaccia
Assorted cold cuts - Milano Salami, Salami Finocchiona, Salami Ventricina, Mortadella, Parma Ham, Parmesan
Rock, Green Olives, Dried Tomato, Anchovy Fillets and Focaccia

PRIMI PIATTI
PÂTES I PASTA

Fettuccine al Tartufo Nero  	46.-
Fettuccine à la Truffe Noire <i>Fettuccine Cooked with Black Truffle</i>	
Paccheri al Ragù	28.-
Paccheri, Ragoût de Saucisse, Graines de Fenouil, Caciocavallo <i>Paccheri, Sausage Ragu, Fennel Seeds, Caciocavallo</i>	
Spaghettono al Gambero Rosso	32.-
Spaghettono, Gambero Rosso, Crème d'Anchois, Citron Amalfi, Pecorino <i>Spaghettono, Gambero Rosso, Anchovy Cream, Amalfi Lemon, Pecorino</i>	
Primi del Momento	24.-
Suggestion du Moment <i>Suggestion of the Moment</i>	
Cappelletti di Manzo 	35.-
Cappelletti farcis à la Queue de Bœuf Braisée, Champignons, Truffe Noire <i>Braised Oxtail Stuffed Cappelletti, Mushrooms, Black Truffle</i>	

RISOTTO E GNOCCHI
RISOTTO ET GNOCCHI I RISOTTO AND GNOCCHI

Gnocchi Alla Sorrentina 	26.-
Gnocchi, Coulis de Tomate, Mozzarella, Parmesan Gratiné <i>Gnocchi, Tomato Sauce, Mozzarella, Gratinated Parmesan</i>	
Risotto alla Milanese	32.-
Risotto au Safran, Poudre de Cèpes, Noisette, Os à Moelle <i>Saffron Risotto, Porcini Powder, Hazelnuts, Bone Marrow</i>	



SECONDI PIATTI PLATS I MAIN COURSES

CARNE

Viande | Meat

Piccione 46.-
Pigeon de Miéral Rôti, Cuisses en Ravioles, Courge, Jus de Pigeon au Ponzu
Roasted Mieral Pigeon, Leg Stuffed Ravioli, Pumpkin, Ponzu Pigeon Jus

Costa di Vitello alla Milanese  44.-
Côte de Veau Milanaise, Mâches, Tomates Jaunes Confites, Parmesan
Milanese Veal Chop, Lamb's Salad, Yellow Tomatoes Confit, Parmesan

PESCE

Poisson | Fish

Il Pescato 34.-
Retour du Pêcheur : Poulpe, Calamar, Gambero Rosso, Coquillages, Pommes de Terre Safranées, Bisque
Catch from the Sea: Octopus, Squid, Gambero Rosso, Shells, Saffron Seasoned Potatoes, Bisque

Branzino 36.-
Bar Rôti, Coquillages, Sauce Tomate Piennolo à l'Eolienne, Salade d'Herbes
Roasted Seabass, Shells, Eolienne Piennolo Tomato Sauce, Herbs Salad

SCELTA DI CONTORNI

Garnitures Supplémentaires | Extra Side Dishes

Polenta 7.-
Croustillant de Polenta, Sauce Parmesan | *Crispy Polenta, Parmesan Sauce*

Risotto al Parmigiano 8.-
Risotto au Parmesan | *Risotto with Parmesan Cheese*

Insalata Verde 5.-
Salade mêlée et Radis | *Green Salad and Radish*

Spadellata di Verdure 7.-
Sauté de Légumes et Pesto Chimichurri | *Stir Fried Vegetables and Pesto Chimichurri*

 convient pour les végétariens -  les spécialités de la maison

Tous nos prix sont en CHF toutes taxes comprises, service compris, TVA 7.7%

LE PIZZE

Nos pâtes à Pizza sont préparées maison selon les traditions et le savoir faire Italien.
Les farines sont sélectionnées et travaillées avec soin, avec des temps de fermentation adaptés.

Our Pizza Dough are home made according to Italian traditions and how-know.
The Flours are carefully selected and worked, with suitable fermentation times.

AL POMODORO

Base à la tomate | *Tomato-based*

Margherita 	18.-
Mozzarella et Basilic <i>Mozzarella and Basil</i>	
Diavola	26.-
Mozzarella, Salami Piccante, Olives Taggiasches, Piment Frais <i>Mozzarella, Spicy Salami, Taggiasche Olive, Fresh Pepper</i>	
Norma 	24.-
Mozzarella, Aubergines Confites, Ricotta Salée, Basilic <i>Mozzarella, Confit Eggplant, Salted Ricotta, Basil</i>	
Calzone alla Salsiccia	26.-
Saucisse de Porc aux Graines de Fenouil, Laitue, Olives Taggiasches, Tomates Confites <i>Fennel Seeds's Pork Sausage, Salad, Taggiasche Olives, Tomatoes Confit</i>	
Napoli 	25.-
Tomates Datterino Jaune Confites, Anchois, Olives Taggiasches, Huile à l'Ail, Origan <i>Yellow Datterino Tomatoes Confit, Anchovies, Taggiasche Olives, Garlic Olive Oil, Oregano</i>	
Bresaola 	28.-
Mozzarella, Roquette, Bresaola, Basilic, Copeaux de Parmesan, Tomates Confites <i>Mozzarella, Arugula, Bresaola, Basil, Parmigiano Cheese, Sundried Tomatoes</i>	

ALLA PANNA

Base à la crème | *Cream-based*

Al Tartufo Nero 	45.-
Crème de Champignons, Stracciatella, Truffe Noire, Roquette <i>Mushroom Cream Sauce, Stracciatella, Black Truffle, Arugula</i>	
Quattro Formaggi 	24.-
Mozzarella, Scamorza Fumée, Gorgonzola, Parmesan <i>Mozzarella, Smoked Scarmoza Gorgonzola, Parmigiano Cheese</i>	
Burrata 	27.-
Tomates Datterino Confites, Jambon de Parme, Burrata Entière, Pesto de Pistache <i>Datterino Tomatoes Confit, Parma Ham, Whole Burrata, Pistaccio Pesto</i>	

PIZZOLO

Pizzolo est une sorte de pizza farcie originaire de Sicile, nappée d'huile d'olive, origan, poivre, parmesan et sel.

Pizzolo is a type of stuffed pizza from Sicily, topped with a base of olive oil, oregano, pepper, parmesan cheese, and salt.

Pizzolo Speck 	26.-
Mozzarella di Bufala, Speck, Roquette, Copeaux de Parmesan <i>Mozzarella di Bufala, Speck, Arugula, Parmesan Cheese</i>	
Pizzolo Vegetarienne 	24.-
Crème de Courge, Pistache, Aubergines Grillées, Courgettes, Roquette, Parmesan <i>Pumpkin Cream, Pistachio, Grilled Eggplant, Zucchini, Arugula, Parmesan Cheese</i>	

DOLCI

Tiramisu 	14.-
Crème Onctueuse Mascarpone et Biscuit Cuillère au Café <i>Smooth Mascarpone Cream, Coffee Soaked Sponge Cake</i>	
Il Gelato	14.-
Coupe de Glace Yaourt et Sorbet Fruit de la Passion, Salade de Fruits, Chantilly <i>Yogurt Ice Cream & Passion Fruit Sorbet Cup, Fruit Salad, Whipped Cream</i>	
Assortimento di Cannoli	3 pièces 12.- 6 pièces 22.-
Ricotta & Orange Confit Pistaches Gianduja et Noisettes <i>Ricotta & Orange Confit Pistachio Gianduja & Hazelnuts</i>	
Torta Setteveli	14.-
Finger Chocolat, Craquant Chocolat Noir, Noisettes Caramélisées <i>Chocolate Finger, Crunchy Dark Chocolate, Caramelized Hazelnuts</i>	
I Dolci 	9.-
Pâtisserie I Dolci par Christophe Renou au Choix <i>I Dolci Pastry by Christophe Renou of your Choice:</i>	
Amaretti	
Tiramisu	
Choco Cacahuète	
Finger Tatin	
Tutto Cioccolato	
l'Enroulé Nocciola	



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFÉ / COFFEE - LA TOSTERIA

Ristretto	3.90
Espresso	
Café/ Coffee	
Décaféiné / Decaffeinated	
Cappuccino	6.-
Double Espresso	
Latte	
Renversé	
Chocolat chaud / Hot Chocolate	

THÉS TWG - THE FINEST TEAS OF THE WORLD

Thé vert / Green Tea : Geisha, Sakura, Moroccan mint	6.-
Thé vert déthéiné / Detheined Green tea : Silver Moon	6.-
Thé noir / Black Tea : Darjeeling, 1837 Black tea, French Earl Grey, Lapsang Souchong	6.-
Thé blanc / White Tea : White house	6.-
Infusion :	6.-
Camomille / Camomille	
Verveine / Verbena	