

## ENTRÉES – STARTERS

Carpaccio de bœuf, sauce à la moutarde, pousses d'épinards et Pecorino de Sardaigne Beef carpaccio, mustard sauce, spinach shoots and Sardinian Pecorino	21.-
Légumes grillées et Burrata, coulis de tomates crue Grilled vegetables, Italian Burrata and raw tomato coulis	19.-
Fritto misto de calamars et queues de gambas, beignets de légumes frits, accompagnés de sauce à l'ail rôti et sauce pimentée Fritto misto of squid and prawn tails, vegetable fritters, served with roasted garlic sauce and spicy sauce	26.-

## PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Ravioles de bœuf maison, sautées au beurre, lard fumé et sauge Homemade beef ravioli, sautéed with butter, smoked bacon and sage	29.-
Lasagnes au deux saumons et poireaux Lasagna with cooked and smoked salmon, and leeks	28.-
Tagliatelle sauce Bolognaise	22.-
Linguine aux palourdes, oignons verts et Bottarga de thon Linguine with clams, green onions and tuna bottarga	28.-
Tagliata de faux filet de bœuf à la crème de vinaigre balsamique, roquette, tomates et parmigiano reggiano, accompagné de frites Tagliata of beef tenderloin with balsamic vinegar cream, rocket salad, tomatoes and parmigiano reggiano, served with chips	44.-
Suprême de poulet fermier GRTA et jus corsé, accompagné de purée de pommes de terres à la vanille et blettes au beurre GRTA free-range chicken supreme, hearty juice, with vanilla mashed potatoes and buttered chard	34.-
Filet de truite saumoné d'Italie, cuit sur peau, sauce vierge aux olives Taggiasche, brocoli et riz basmati à la créole Fillet of salmon trout from Italy, cooked on the skin, with Taggiasche olive sauce, broccoli and basmati rice à la créole	34.-

Filet de bar en papillon, farci de moelleux de St Jacques au safran, poêlé de baby légumes et pommes de terre grenailles 46.-  
Butterfly fillet of sea bass, soft scallop marrow and saffron, pan-fried baby vegetables and grilled potatoes

## LES INCONTOURNABLES DE L' O'five – SPECIAL SUMMER DISHES

---

Cheeseburger italien du Chef à la scamorza, accompagné de pommes frites et salade 33.-  
The Chef's Italian cheeseburger with scamorza, French fries and salad

Salade Caesar au poulet 26.-  
Caesar salad with chicken

Salade Italienne à la roquette, salade romaine, crudités, Burrata et jambon cru 26.-  
Italian salad with rocket and roman salad, raw vegetables, Burrata and raw ham

Salade du Chef à l'avocat, tomates cerises, pousses d'épinards et saumon fumé 28.-  
The Chef's salad with avocado, cherry tomatoes, spinach sprouts and smoked salmon

Nos viandes proviennent de Suisse,  
poissons et fruits de mer proviennent de Suisse, Italie, Norvège, Grèce et Vietnam  
Our meats are produced in Switzerland,  
fish and seafood are produced in Switzerland, Italy, Norway, Greece and Vietnam

## DESSERTS

---

Fondant au chocolat et glace vanille (12 min d'attente) Chocolate fondant and vanilla ice cream (12 min waiting time)	12.-
Tiramisu maison Home made Tiramisu	9.-
Parfait glacé aux framboises, sauce vanille du Madagascar Raspberry ice cream parfait with Madagascar vanilla sauce	10.-
Panna cotta, crumble et coulis de fruits rouges Panna cotta, crumble and red fruit coulis	9.-
Bavarois aux fruits exotiques et coulis fruits de la passion Exotic fruit bavarois with passion fruit coulis	10.-
Café et 3 Dai-Dais glacé Coffee with 3 iced Dai-Dai's	6.-