

— 1820 —

RESTAURANT & COCKTAILS BAR

NOTRE CARTE

L'ORA DELL'APERITIVO / LE TEMPS DE L'APERO / APERO TIME

Focaccia / Focaccia al pesto e pomodoro	13.-/15.-
Trio di bruschetta (olive, pomodoro & burrata)	14.-
Tagliere de salumi e fromaggio Planchette Valaisanne Valaisan cheese and cold cuts platter	31.-
Calamari fritti Calamars frits Fried calamari	24.-

ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

Tartare di salmone con mela Granny Smith, aneto e olio di nocciola Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et huile de noisette Salmon tartare with Granny Smith apple, dill and hazelnut oil	19.-/36.-
Tartare di tonno, mango e lime Tartare de thon à la mangue et citron vert Tuna tartare with mango and lime	19.-/36.-
Capésante con purea di zucca e broccoli Noix de St-Jacques, purée de courge et brocolis Scallops, squash puree and broccoli	27.-
Foie gras in padella con mele caramellate Foie gras poêlé avec pommes caramélisées Seared foie gras with the caramelised apples	24.-
Burrata e pomodorini, pesto di basilico Burrata et ses tomates cerise, pesto de basilic Burrata and cherry tomatoes, basil pesto	19.-
Zuppa del giorno Soupe du jour Soup of the day	12.-
Carpaccio di manzo Angus con tartufo, rucola, Grana e pomodorini Carpaccio de boeuf Angus avec truffe, roquette, Grana et tomates cerises Angus beef carpaccio with truffle, rocket, Grana and cherry tomatoes	22.-

Origine des viandes/poissons/pain : Canard – France / Boeuf – Suisse / Poulet – France / St-Jacques– Amérique du Nord / Saumon –Norvège
Calamars –Atlantique / **Pain fait maison**

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergie or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

INSALATE / SALADES / SALADS

La classica insalata verde / Insalate mista	8.-/12.-
Salade verte / Salade mêlée	
Green salade / Mixed salad	
Insalata di Cesar, pollo, uova, crostini di pane, Grana Padano	23.-
Salade César, poulet, oeufs, croûtons, Grana Padano	
Caesar salad, chicken, egg, croutons, Grana Padano	
Insalata di formaggio di capra, miele, noccioline e mela	21.-
Salade de chèvre chaud en feuille de brick, miel, noix et pomme	
Hot goat cheese salad, honey, nuts and apple	

PER I BAMBINI / MENU ENFANT / KIDS MENU

MENU CON UN PIATTO + UNA PALLINA DI GELATO	
MENU AVEC UN PLAT + UNE BOULE DE GLACE	
MENU WITH A MAIN DISH + A SCOOP OF ICE CREAM	16.-
Pasta al pomodoro	
Pâtes à la sauce tomate	
Pasta with tomato sauce	
Hamburger di manzo con patatine fritte	
Steack haché avec frites	
Hamburger with French fries	
Nuggets con patatine fritte	
Nuggets avec frites	
Nuggets with French fries	
Mini pizza	

VEGETARIANO / VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Insalata vegana, humus, falafel, riso selvatico, avocado, salsa bianca vegana	25.-
Bol végan, houmous, falafels, riz sauvage, avocat, sauce blanche végane	
Vegan bowl, hummus, falafel, wild rice, avocado, vegan white sauce	
Parmigiana di melanzane	18.-/26.-
Parmigiana d'aubergine	
Eggplant parmigiana	
Veggie burger, tortino di ceci e verdure, avocado, peperoni e salsa vegana.	26.-
Patatine fritte	
Burger végétarien, galette de pois chiche, avocat, poivrons et sauce vegan.	
Frites	
Veggie burger, chickpea steak, avocat, peppers and vegan sauce. French fries	

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PASTA E RISOTTO / PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

Rigatoni al ragù di agnello e stracciatella Rigatoni au ragout d'agneau et stracciatella Rigatoni with lamb ragout and stracciatella	28.-
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti à la Carbonara Carbonara spaghetti	24.-
Tagliatelle ai funghi e panna Tagliatelle fraîches aux champignons des bois à la crème Tagliatelle with woodland mushrooms and cream	27.-
Lasagna della Nonna Lasagne de grand-mère Grandmother's lasagna	27.-
Spaghetti Cacio e Pepe, Pecorino Romana e cocce Spaghetti au poivre, Pecorino Romano et moules Spaghetti with pepper, Pecorino Romano and mussels	31.-
Tagliatelle al salmone affumicato Tagliatelle au saumon fumé Tagliatelle with smoked salmon	27.-
Linguine alle vongole, limone e peperoncino Linguine aux palourdes, citron et piment Linguine with clams, lemon and hot chili	28.-
Ravioli con scampi, zucchini e bisque Ravioli aux langoustines, courgettes et bisque Ravioli with langoustines, zucchini and bisque	36.-
Calamarata ai frutti di mare Calamarata aux fruits de mer Seafood calamarata	38.-
<i>Pasta senza glutine disponibile / pâtes sans gluten disponibles / gluten free pasta available</i>	
Gnocchi con pomodoro, basilico e burrata Gnocchi à la tomate, basilic et burrata Gnocchi with tomato, basil and burrata	26.-
Risotto con spugnole e olio di tartufo Risotto aux morilles et à l'huile de truffe Risotto with morels and truffle oil	29.-
Risotto ai frutti di mare Risotto aux fruits de mer Seafood risotto	38.-
Risotto ai gamberi, zucca e zenzero Risotto aux crevettes, courge et gingembre Shrimps and squash risotto with Ginger	36.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergie or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

CARNE / VIANDE / MEAT

Tagliata di manzo (min. 200gr) con rucola, Grana Padano, pomodorini e patatine fritte 43.-

Entrecôte taillée, servie avec roquette, Grana Padano, tomates cerises et frites
Sliced sirloin steak with arugula salad, Grana Padano, cherry tomato, French fries

Filetto di manzo (min. 200gr) con salsa alle spugnone, verdure e patatine fritte (Supplément foie gras poêlé + 6.-) 49.-

Filet de boeuf avec sauce aux morilles, légumes et frites
Beef filet with morel sauce, vegetables and French fries

Tartare di manzo (min. 180gr) - tagliata al coltello all'italiana, pane tostato e patatine fritte 35.-

Tartare de boeuf (min. 180gr) - taillé au couteau, toasts et frites
Beef tartare (min. 180gr) - knife minced, toasts and French fries

Burger 1820 con pane pizza, pomodoro, rucola, burrata, cheddar, bacon e patatine fritte 31.-

Burger 1820 avec pain pizza, tomate, roquette, burrata, cheddar, bacon et frites
Burger 1820 with pizza bread, tomato, arugula salad, burrata, cheddar, bacon and French fries

Fiorentina (Tomahawk) di manzo per 2 persone, verdure grigliate e patatine fritte. Salsa al pepe verde e salsa ai funghi 125.-

Côte de boeuf Tomahawk pour 2 personnes, légumes grillés et frites. Sauce au poivre vert et sauce aux champignons
Tomahawk for 2 persons, grilled vegetables and French fries. Green pepper sauce and mushroom sauce

Duck breast in cherry sauce with mashed potatoe and vegetables 39.-

Magret de canard à la sauce cerise avec purée de pommes de terre et légumes
Duck breast in cherry sauce with mashed potatoe and vegetables

Stinco di agnello brasato con Miele e rosmarino, gratin dauphinois e verdure 39.-

Souris d'agneau au miel et romarin, gratin dauphinois et légumes
Braised lamb shank with honey and rosemary, gratin dauphinois and vegetables

Supremo di pollo del contadino, gratin dauphinois e verdure. Salsa ai funghi 35.-

Suprême de poulet fermier, gratin dauphinois et légumes. Sauce aux champignons
Farmer's chicken supreme, gratin dauphinois and vegetables. Mushroom sauce

Salsa o contorno extra

6.-

Supplément de sauce ou accompagnement

Extra sauce or side

Origine des viandes : Canard - France / Boeuf - Suisse / Poulet - France / Agneau - Irlande ou NZ /
Burger - Suisse / Chicken nuggets - Suisse

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PESCE / POISSON / FISH

- Sogliola alla meuniere (secondo disponibilità), riso selvatico e verdure di stagione** 46.-
Sole meunière (selon arrivage), riz sauvage et légumes de saison
Sole meunière (depending on availability), wild rice and vegetables
- Tataki di tonno con sciroppo d'acero e sesamo, crema di patate al wasabi, finocchio marino,** 38.-
Tataki de thon au sirop d'érable et sésame, crème de pomme de terre au wasabi, salicorne
Tuna tataki with Maple syrup and sesame, potato cream with wasabi, samphire
- Filetto di branzino, gratin dauphinois e julienne di verdure, salsa al limone** 38.-
Filet de loup de mer, gratin dauphinois et julienne de légumes. Sauce au citron
Seabass fillet, gratin dauphinois and julienned vegetables. Lemon sauce
- Polipo grigliato, humus e verdure. Vinaigrette al curry rosso** 36.-
Poulpe grillé, houmous et légumes. Vinaigrette au curry rouge
Grilled octopus, hummus and vegetables. Red curry vinaigrette

Salsa o contorno extra 6.- Supplément de sauce ou accompagnement Extra sauce or side

Origine des poissons : Gambas - Argentine / Bar - Atlantique / Thon - Pacifique / Poulpe - Atlantique Est / Sole - Atlantique Nord-Est / Homard - Amérique / Saumon - Norvège / Moules : France ou NL/ Vongole - Italie

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PIZZE / PIZZAS

Margherita : pomodoro, fior di latte, origano Tomate, mozzarella, origan Tomato, mozzarella, oregano	17.-
Romana : pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, origano Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	22.-
La Bologna : mozzarella, pistacchio, mortadella, stracciatella Mozzarella, pistache, mortadelle, stracciatella Mozzarella, pistachio, mortadella, stracciatella	24.-
4 stagioni : pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi, olive, origano Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olive, origan Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olive, oregano	24.-
4 formaggi : pomodoro, fior di latte, Taleggio, Grana, gorgonzola Tomate, mozzarella, Taleggio, Grana Padano, gorgonzola Tomato, mozzarella, Taleggio, Grana Padano, gorgonzola	23.-
Vegetariana : pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, origano Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons, origan Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, oregano	23.-
Alpina : pomodoro, fior di latte, speck, funghi, Taleggio, origano Tomate, mozzarella, speck, champignons, Taleggio, origan Tomato, mozzarella, speck, mushrooms, Taleggio, oregano	27.-
1820 : pomodoro, fior di latte, bresaola, burrata, Grana, pomodorini Tomate, mozzarella, bresaola, burrata, Grana, tomate cerise Tomato, mozzarella, bresaola, burrata, Grana, cherry tomato	27.-
Occhio di bue : pomodoro, fior di latte, pancetta, uovo, origano Tomate, mozzarella, lard, oeuf, origan Tomato, mozzarella, bacon, egg, oregano	23.-
La bomba : pomodoro, fior di latte, nduja, salame piccante Tomate, mozzarella, saucisse calabraise, salami piquant Tomato, mozzarella, calabrese sausage, spicy salami	25.-

Extras , burrata, tartufo, bresaola, Parma, speck	7.-
Autres/others	3.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

PIZZE / PIZZAS

L'Alba : fior di latte, tartufo, Grana, rucola	35.-
Mozzarella, truffe, Grana, roquette	
Mozzarella, truffle, Grana, arugula	
Hawai : pomodoro, fior di latte, cotto, ananas	23.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas	
Tomato, mozzarella, ham, ananas	
Napoli : pomodoro, fior di latte, acciughe , capperi, origano	20.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
Al tonno : pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, capperi, olive	23.-
Tomate, mozzarella, thon, oignon, câpres, olives	
Tomato, mozzarella, tuna, onion, capers, olives	
Italiana : mozzarella, scamorza affumicata, zucchini, bresaola, noci	25.-
Mozzarella, Scamorza fumée, courgettes, bresaola, noix	
Mozzarella, smoked scamorza, courgettes, bresaola, walnuts	
Il mare : pomodoro, fior di latte, frutti di mare	28.-
Tomate, mozzarella, fruits de mer	
Tomato, mozzarella, seafood	
Tunisino : pomodoro, fior di latte, merguez, cipolla, peperoni	24.-
Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons	
Tomato, mozzarella, merguez, onions, peppers	
Primavera : pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Grana, rucola, pomodorini	26.-
Tomate, mozzarella, jambon cru de Parme, Grana, roquette, tomate cerise	
Tomato, mozzarella, Parma ham, Grana, arugula, cherry tomato	
Calzone : pomodoro, fior di latte, cotto, origano	26.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan	
Tomato, mozzarella, ham, oregano	
Sfilatino : pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck	26.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck	
Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck	

Extras , burrata, tartufo, bresaola, Parma, speck	7.-
Autres/others	3.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
 Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%

DOLCE / DESSERTS

Crème brûlée alla vaniglia de Madagascar Crème brûlée à la vanille de Madagascar Madagascar vanilla crème brûlée	12.-
Tiramisù Tiramisu Tiramisu	12.-
Profiterolles al cioccolato con gelato vaniglia Profiterolles au chocolat et glace vanille Chocolate profiteroles with vanilla ice cream	14.-
Cheesecake agli agrumi e mango Cheesecake aux agrumes et mangue Citrus cheesecake with mango	12.-
Meringa alla doppia panna con frutti di bosco Meringue à la crème double avec ses fruits des bois Double cream meringue with wild berries	14.-
Cuore caldo al cioccolato nero, gelato alla vaniglia Moelleux au chocolat noir, boule de glace vanille Dark chocolate volcano, vanilla ice cream	14.-
Torta del giorno Tarte du jour Dessert of the day	10.-
Gelato Mövenpick (vaniglia / cioccolato / moka) Glace Mövenpick (vanille / chocolat / moka) Mövenpick ice cream (vanilla / chocolate / mocha)	5.-
Sorbetto Mövenpick (albicocca, limone e lime, lampone e fragola, frutto della passione e mango) Sorbet Mövenpick (abricot, citron et lime, framboise et fraise, fruit de la passion et mangue) Mövenpick sorbet (apricot, lemon and lime, raspberry and strawberry, passion fruit and mango)	5.-

Allergies : Nous vous recommandons de vous adresser à votre serveur si vous avez des allergies ou intolérances.
Allergies : We recommend you to inform your waiter if you have any food allergy or intolerance.

TVA / IVA / VAT included 8.1%