

SANDRO

Le Classique de Sandro

Crudo de saumon SwissAlpine au naturel

Scampi grillés au feu de bois

Tortellini farcis à la viande
au pesto genovese

Cœur de filet de bœuf au poivre vert

Votre choix parmi les douceurs
du moment

2 entrées, plat, dessert 88.00

Menu complet 98.00

Pour toute la table

Provenance des marchandises:

Bœuf: Suisse, Irlande
Veau: Suisse
Porc: Suisse, Italie

Volaille: Suisse, France
Poisson: Suisse, France
Crustacés: Afrique du Sud, Italie, France

TVA incluse

Menu English, Deutsch
& Infos allergies



1977-2022
45 ans déjà...

Cuisiner c'est faire plaisir et partager.

Dans cet esprit, la plus grande partie de nos produits proviennent de producteurs régionaux. Tous sont sélectionnés afin de vous faire parvenir le meilleur.

Merci de la confiance et de l'amitié témoignées pendant toutes ces années.

Federico Bertozzini et toute la Brigade.

Vins blancs et effervescents au dl

Prosecco	9.50
Blanc cassis	5.90
Coupe Pommery Apanage Brut	18.00
Coupe Pommery Apanage Rosé	20.00
Chasselas neuchâtelois	4.50
Chardonnay Domaine Frôlé La Neuveville	12.00
Œil de perdrix	6.70
Montbazillac	
Domaine du Petit Paris	7.00
Sélection du sommelier	6.50

Vins rouges au dl

Pinot Noir de Neuchâtel	7.40
Sélection du sommelier	7.50
Collection rouge	15.00

Les incontournables de notre bartender

Milano Torino , Campari, Vermouth rouge	12.00
Americano , Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	12.00
Martini Dry , Vermouth blanc, Gin	12.00
Aperol ou Campari Spritz , Prosecco, eau gazeuse	12.00
Campari orange , Campari, jus d'orange frais	12.00
Negroni , Vermouth rouge, Gin, Campari	12.00
Bellini , Pulpe de pêche, Prosecco	12.00
Swiss Gin Tonic lime , concombre ou Gingerale	12.00

Sans alcool

Gin sans alcool , Tonic lime, concombre, ou Gingerale	12.00
Martini Dry , Martini sans alcool, Gin sans alcool	12.00
Louka , Goyave, Jus de canneberges, basilic frais	9.00

IL CLANDESTINO

Pensez à réserver notre cave pour un apéritif avant de passer à table ou une soirée dînatoire entre amis, scannez le QR code et découvrez « Il Clandestino ».



Chers hôtes,

Dans le but de satisfaire vos désirs, nous exécuterons volontiers un plat de notre ancienne carte à votre demande. Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies. Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie.

A partager au moment de l'apéritif

Jambon de Parme affiné 30.00

Pour commencer

Compression de foie gras de canard du moment 22.00
Vitello tonnato 22.00
Tartare de saumon SwissAlpine « Chez Sandro » 22.00
Cuisses de grenouilles fraîches à la provençale
Selon arrivage 24.00
Salade composée du moment 14.00

Poursuivre avec les grands classiques de mon père

Les poissons

Cuisses de grenouilles fraîches à la provençale (selon arrivage)
Pommes frites fraîches 46.00
Sole simplement meunière, cuite à l'arête
Pommes nature et légumes du moment 48.00

Pâtes fraîches de notre atelier depuis 1964

Tortellini farcis à la viande gratinés à la crème, en deux services 32.00
Tortelloni farcis aux épinards gratinés à la crème, en deux services 32.00
Tortellini farcis à la viande au pesto genovese et basilic frais, en deux services 30.00
Cannelloni farcis à la viande et gratinés au four, en deux services 32.00
Tagliatelle au saumon confit SwissAlpine et écorces d'agrumes 29.00
Tagliatelle crémees aux truffes italiennes et foie gras de canard sauté 39.00
Tagliolini crémees aux truffes italiennes 38.00
Tagliatelle amatriciana 29.00

Spécialités au four à charbon de bois Mibrasa

Cœur de filet de bœuf irlandais piqué aux olives
Pommes frites fraîches et légumes du moment 50.00
Brochette de scampi au grill
Arancini et légumes du moment 52.00

Les viandes

Entrecôte de jeune bœuf du pays 40.00
Café de Paris ou beurre Colbert 4.00
Pommes frites fraîches et légumes du moment
Tartare de bœuf du pays pain grillé et tempura de légumes 39.00
Cœur de filet de bœuf 48.00
Beurre Colbert ou Café de Paris 4.00
Pommes frites fraîches et légumes du moment
Saltimbocca alla Romana di Sandro 40.00
Tagliatelle fraîches minute et légumes du moment