














SOUPS AND SALADS

potages et salades

-    **HOMEMADE VEGETABLES SOUP** 13.50
soupe de légumes fait maison
- SOUP OF THE DAY** 9.00
potage du jour please ask if gluten- or dairyfree/veuillez demander si sans gluten/lactose
-    **MIXED SALAD** 13.50
salade mêlée
-    **GREEN SALAD** 12.50
salade verte
-   **WATERMELONSALAT WITH FETA CHEESE AND RED ONIONS** 16.50
salade de pastèque-feta-ognion rouge
-   **CHICKEN SALAD WITH ARUGULA AND PARMIGIANO** 28.00
poulet en salade-roquette-parmésan

STARTERS premiers plats

-   **BRUSCHETTA- TOAST-TOMATO-BASIL** 4.00/piece
pain grillé-tomate-basilic
-   **BURRATA-TOMATO-BASIL** 17.50
burrata-tomate-basilic
+ + avocado/avocat + CHF 3.00
-   **BEEF-CARPACCIO- ARUGULA-PARMIGIANO CHEESE** 24.50
carpaccio de boeuf-roquette-parmesan
+ cep mushrooms/cèpes + 6.50
-   **VITELLO TONNATO** 28.00
veau-sauce au thon-câpres-ognions

PASTA AND RISOTTO

pâtes et risotto

-  **PENNE/SPAGHETTI- TOMATO OR GARLIC/OLIVE OIL AND CHILI** 20.50
penne ou spaghetti-tomate ou ail/huile d'olive- piments
- PENNE/SPAGHETTI PESTO OR ITALIAN CARBONARA** 25.50
penne/spaghetti-pesto/guanciale-pecorino-oeuf
- SPAGHETTI WITH CLAMS** 31.50
spaghetti-palourdes
-   **RISOTTO WITH CEP MUSHROOMS** 29.50
risotto-cèpes
-  **ZUCCHINI RISOTTO WITH SHRIMP TATAR** 30.50
risotto-tatare de crevettes rouges

PASTA pâtes maison

-  **NOODLES-CEP MUSHROOM-TRUFFLE OIL** 33.50
nouillettes-bolets-huile de truffe
- GNOCCHI BOSCAIOLA BACON-CEP MUSHROOM-ONION-ROSMARY-TOMATO** 30.50
gnocchi-lard-bolet-ognion-rômarin-tomate
- LASAGNE BOLOGNESE BEEF** 28.50
lasagne bolonaise-viande de boeuf
-  **RAVIOLI-LEMON- TOMATO-CHIVE** 31.00
ravioles-citron-tomat-ciboulette
-  **RAVIOLI RICOTTA, SPINACH, BUTTER AND SAGE** 31.00
ravioli au séré-épinards-sauge
- TROFIE, TOMATO SAUCE, BURATA, ARUGULA** 28.00
trofie, sauce tomate, burata, roquette

SENTO

RESTAURANT

MAIN DISHES/MEAT

plats principaux viandes

ESCALOPE OF VEAL IN 37.50
LEMON SAUCE

escalope de veau - sauce au citron

ESCALOPE OF VEAL IN 37.50
MARSALA SAUCE

escalope de veau - sauce au marsala



FILLET OF BEEF FROM 48.00

THE GRILL

filet de boeuf grillé 170 gr

+ CEP MUSHROOM-bolets 6.50

+ GREEN PEPPER SAUCE-sauce au
povre vert 2.00

FILLET OF LAMB IN HERB 42.00

CRUST, THIME GRAVY

filet d'agneau-pané aux herbes-thym

FISH poisson



GIANT PRAWNS FROM 36.50

THE GRILL

crevettes géantes grillés



GRILLED SEABASS 35.50

loup de mer grillé

SIDE DISHES garnitures



RISOTTO/ NOODLES/ 7.50

ROSEMARY POTATOES/

VEGETABLES/ SPINACH

risotto/ nouillettes/ p.d.t. rômardin/
légumes/ épinard



vegetarian



dairyfree/sans lactose



without gluten/sans gluten

pizza & pasta available

glutenfree

pizza & pâtes aussi sans gluten

SENTO

RESTAURANT

PIZZE CLASSICHE

klassische pizza



MARGHERITA 19.50

margherita: tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50

napoli-tomate-fior di latte-câpres-
anchois

HAM-MUSHROOMS- 24.50

TOMATO, FIOR DI LATTE

jambon-champignons-tomate-fior di
latte

CALABRESE 24.50

calabrese: salami piccant,
gorgonzola-fior di latte



VEGETARIANA, 23.50

CAPONATA

tomates-ratatouille-fior di latte



PIZZA 4 CHEESES 26.00

mozzarella-gorgonzola-fontina-
parmésan

HOME-STYLE PIZZA

pizza spéciales

SENTO: PARMA HAM- 30.50

BURRATA-ARUGULA

sento: jambon crû-burrata-roquette

CEP MUSHROOMS- 26.50

TOMATO-BACON-FIOR DI LATTE

cèpes-tomate-fior di latte-lard

GIANT PRAWNS, 32.50

SPINACH

tomate-fior di

latte-épinards-ail-crevette géante

TUNA-ONION CONFIT- 28.50

FIOR DI LATTE

thon-confit d'ognions-fior di latte

CALZONE ITALIANO 26.50

tomate-fior di

latte-champignon-jambon-oeuf



CALZONE VEGETARIEN . . . 25.50

calzone-tomate-mozarella-légumes-
champignon

PIZZA BRESAOLA AND 28.50

PARMIGIANO

pizza bresaola-parmésan

DOLCI desserts

ICE COFFEE 12.50

café glacé

TIRAMISU CLASSICO 12.00

tiramisù

ZABAIONE-MARSALA 14.50

sabayon-marsala

+ vanilla ice cream +2.50

glace vanille + 2.50

CHOCOLATE-SOUFFLÉ 14.50

VANILLA ICE CREAM

chocolat-soufflé-glace vanille

SHERBET-LEMON- 13.50

LIMONCELLO

sorbet-citron-limoncello small/petit
9.50

PANNA COTTA AI FRUTTI 12.00

DI BOSCO

panna cotta-waldfrüchtesauce

ICE CREAM...scoop mocca, 4.70

chocolate, vanilla, pistachio,

stracciatella sherbets:

lemon-mango-plum

glaces

vanille-mocca-chocolat-pistache-stracc

iatella sorbets: citron, citron et prune

*+ Su richiesta, saremo lieti di
informarvi sugli ingredienti dei
nostri piatti che possono
scatenare allergie o intolleranze.
+ Auf Anfrage informieren wir Sie
gerne über Zutaten in unseren
Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.*