















LES ENTREES

La salade verte 	10. ⁰⁰
La salade mêlée 	13. ⁰⁰
La salade Caprese du golfeur	24. ⁰⁰
La salade de chèvre gratiné au miel Pomme caramélisée et mesclun assaisonné	26. ⁰⁰
La salade de poulpe tiède   pommes de terre en persillade et olives Taggiasca	28. ⁰⁰
La salade César au bacon croustillant poulet croustillant, lardons, laitue romaine, tomates, capres, anchois, œuf copeaux de Grana Padano, croutons de pain aux herbes, sauce César maison	29. ⁵⁰
La salade du cœur d'artichaut  copeaux de Grana Padano et menthe fraîche	24. ⁰⁰
Le roastbeef « Clubhouse » 	24. ⁰⁰
Le vitello tonnato façon du Chef 	25. ⁵⁰
L'assiette de la viande séchée 	29. ⁰⁰
L'assiette de charcuteries et fromage sélection de Suisse et d'Italie	32. ⁰⁰
La véggie (comme une salade...)  Quinoa, concombre, poivrons, tomate, céleri, menthe, coriandre	22. ⁰⁰
Le minestrone maison  Croutons de pain aux herbes	16. ⁰⁰






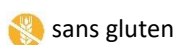
LES PÂTES

Le spaghetti Carbonara* 	25. ⁵⁰
recette originale à l'œuf et guanciale	
Le spaghetti Bolognese* 	24. ⁰⁰
Les Raviolis Caprese (pâtes fraîches)	28. ⁰⁰
farcies à la tomate et mozzarella servis avec crème de fromage frais	
La lasagne maison	24. ⁰⁰
gratinée au four	
Les penne « Sporting » *	25. ⁰⁰
jambon cuit, crème, sauce tomate et piment piri-piri	
Les tagliolini vongole (pâtes fraîches) *	29. ⁵⁰
aux palourdes	

* sont aussi possibles de commander avec des pâtes sans gluten

POUR LES ENFANTS

Penne au beurre	10. ⁰⁰
Spaghetti Bolognese 	14. ⁰⁰
Escalope de poulet panée et frites 	16. ⁵⁰
Chicken nuggets et frites 	14. ⁵⁰
Petite margherita	9. ⁰⁰
Petite margherita au jambon cuit	11. ⁰⁰



sans gluten



sans lactose



végan













Cher client, chère cliente

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part

Provenances des viandes : Suisse / EU / Amérique du Sud
Provenance de poisson et crustacés : EU / Pacifique / Atlantique/ Indien



LES PLATS

Le tartare de bœuf 	34. ⁰⁰
viande de bœuf coupée au couteau et assaisonnée à la manière classique saladine, pommes frites et focaccia	
Le carré d'agneau 	51. ⁵⁰
rôti en croûte aux herbes oignons gratinés et pommes de terre	
L'entrecôte de bœuf 	46. ⁰⁰
pommes frites et légumes sauces maison au choix : poivre ou béarnaise	
La tagliata de boeuf 	46. ⁰⁰
roquette, tomates cerises, Grana Padano et pommes de terre	
Les escalopes de veau au citron 	48. ⁵⁰
risotto mantecato et légumes du jour	
Le roastbeef « Clubhouse »  	34. ⁰⁰
sauce tartare et pommes frites	
Le vitello tonnato façon Chef  	35. ⁵⁰
pickles d'oignons et pommes frites	
Le hamburger « Sporting »	27. ⁰⁰
100% bœuf, fromage Raclette, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce maison pommes frites	
La saucisse de veau 	21. ⁵⁰
pommes frites	
L'omelette Jambon-Fromage 	23. ⁰⁰
mesclun assaisonné et pomme frites	
Le filet de poisson au four (selon arrivage)	38. ⁰⁰
riz et légumes poêlés	
Le tofu et quinoa (servi chaud) 	32. ⁰⁰
carottes, brocoli, avocat, sésames et sauce soja	

LES PLATS DU TERROIR

La croûte complète « Sporting »	27. ⁰⁰
viande séchée, fromage Raclette et œuf au plat	
Les Rösti 3 étages	25. ⁵⁰
jambon, fromage Raclette et œuf au plat	



PIZZA

Focaccina 	11. ⁰⁰
pâte à pizza, huile d'olive, origan	
Margherita	15. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, basilic	
Margherita Jambon	18. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit	
Napoli	22. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres, olives	
Marinara 	15. ⁰⁰
sauce tomate, anchois, câpres, ail, origan	
Capricciosa	24. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons, cœur d'artichauts, olives Taggiasca	
Diavola	18. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, salami piquant, origan	
Bufalina	22. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella de bufflonne, basilic	
Ortolana	23. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons sautés	
4 Formaggi	22. ⁰⁰
Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, copeaux de Grana Padano	
Prosciutto e funghi	22. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons sautés	
Tonnara	21. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, thon, oignon, origan	
Pizza « Sporting »	26. ⁰⁰
sauce tomate, Mozzarella, jambon cru, roquette, Mozzarella cerises, copeaux de Grana Padano et tomates cerises	
Calzone Classico	25. ⁰⁰
pizza farcie avec sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons sautés et œuf	