

Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31



Carte d'automne



BIENVENUE

Chef Santori et toute l'équipe de l'Osteria31
sont ravis de vous inviter à déguster la carte d'automne 2024 avec:
«Il suo tocco italiano»

WELCOME

Chef Santori and the entire Osteria31 team
are delighted to invite you to taste the autumn 2024 menu with:
«Il suo tocco italiano»



Horaires du restaurant

Restaurant Opening Hours

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

En semaine / Weekdays: 6h30-10h00
Samedi / Saturday: 7h00-10h30
Dimanche / Sunday: 7h00-13h30

DÉJEUNER LUNCH

Lundi au vendredi / Monday to Friday
12h00-14h00

Fermé les samedis et dimanches midis
Closed on Saturday and Sunday lunch

DÎNER DINNER

Ouvert tous les soirs
Open every evening
18h00-22h00



Goût & terroir local **Dolce vita** **Slow food** **Fait maison**

BIENVENUE À L'OSTERIA 31 DU STARLING HÔTEL LAUSANNE

Ici, nous privilégions **les produits du terroir** et le suivi des saisons en étroite collaboration avec **les petits producteurs** et **artisans locaux**.

Des **spécialités italiennes** et des touches péruviennes ont également leur place à l'Osteria 31.

Nous sommes fiers d'adhérer, autant que possible, à la philosophie «**Slow Food**».

Afin de garantir une alimentation **respectueuse de l'environnement, saine, durable et éthique**; tout en fusionnant le savoir-faire et la tradition italienne au terroir Romand.

Avec une cuisine moderne et savoureuse, nos menus sont conçus pour offrir **une expérience gastronomique authentique** et surtout **faite maison** dans un cadre unique et convivial.

WELCOME TO OSTERIA 31 AT STARLING HOTEL LAUSANNE

Here, we prioritize **local products** and seasonal ingredients, working closely with **small local producers** and **artisans**.

Italian specialties and peruvian touches also have their place at Osteria 31.

We take pride in embracing, as much as possible, the philosophy of «**Slow Food**».

Our aim is to ensure that our food is **environmentally friendly, healthy, sustainable, and ethical**; while blending Italian expertise and tradition with the local Romand terroir.

With modern and tasty cuisine, our menus are designed to offer **an authentic and above all homemade gastronomic experience** in a unique and convivial ambiance.

Entrées | Starters

Prix en CHF

La majorité de nos légumes et salades proviennent de nos amis de « La Ferme du Goupil » à Vufflens-la-Ville, VD
Le pain servi à table provient de la boulangerie « Le Pain des Frouzes » à Étagnières, VD

The majority of our vegetables and salads come from our friends at "La Ferme du Goupil" in Vufflens-la-Ville, VD
The bread served on the table is sourced from the bakery "Le Pain des Frouzes" in Étagnières, VD

LE SALADIER D'AUTOMNE

Mélange de salades et crudités de saison

THE AUTUMN SALAD BOWL

Mix of seasonal salads and raw vegetables



9

LA SOUPE AUX MÉLANGES DE COURGES

Graines de courge, vieux Pecorino fumé et oignons croquants

THE MIXED SQUASH SOUP

Pumpkin seeds, aged smoked Pecorino cheese and crispy onions



15

LE CEVICHE DE SAUMON LABEL ROUGE

«Lait de tigre» aux piments aji amarillo, fruits de la passion, avocat brûlé,
tuile à l'encre de seiche, wasabi, gel de patate douce violette, sésame au kimchi et maïs

THE RED LABEL SALMON CEVICHE

"Leche de Tigre" with aji amarillo peppers, passion fruit, smoked avocado,
squid ink tuile, wasabi, purple sweet potato gel, kimchi sesame and corn



25

Plat

45

LE CEVICHE DE LOUP

«Lait de tigre» aux piments rocoto, perles de yuzu, maïs, aji limo
coriandre, oignons, chips de plantain et patate douce

THE SEA BASS CEVICHE

"Leche de Tigre" with rocoto peppers, yuzu pearls, corn, aji limo,
coriander, onions, plantain chips and sweet potato chips



25

Plat

45

LA CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS

En persillade, échalotes, polenta à la sauge et Parmigiano Reggiano

THE MUSHROOM CASSOLETTE

With parsley, shallots, sage polenta and Parmigiano Reggiano



18

LA «BURRATA» À LA DOUBLE CRÈME FRIBOURGEOISE ET TRUFFE DU TERROIR (selon arrivage)

Accompagnée de viandes séchées de cerf, jeunes pousses, crème balsamique aux figues
et légumes lacto-fermentés du chef

THE "BURRATA" WITH FRIBOURG DOUBLE CREAM AND LOCAL TRUFFLE (subject to availability)

Served with dried venison, young greens, fig balsamic cream
and Chef's lacto-fermented vegetables



27

LA TERRINE DE L'OSTERIA AU FAISAN, PISTACHES ET COGNAC

Avec fruits confits à la moutarde, légumes lacto-fermentés du Chef,
pickles d'oignons rouges, confiture de figues et sorbet cassis

THE OSTERIA PHEASANT TERRINE WITH PISTACHIOS AND COGNAC

With candied fruits in mustard, Chef's lacto-fermented vegetables, pickled red onions,
fig jam and blackcurrant sorbet










25

Primi piatti | First Courses

Prix en CHF

Nos pâtes sont entièrement préparées maison à partir de farines locales

Our pasta is entirely homemade using local flours

- LE RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE DU TERROIR (selon arrivage)**   35
THE RISOTTO WITH LOCAL BLACK TRUFFLE (subject to availability)
- LES FETTUCCINE DE L'OSTERIA AUX BOLETS**  30
Pâtes fraîches maison à l'épeautre, persil, ail, bolets poêlés et Parmigiano Reggiano affiné 30 mois
THE OSTERIA FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS
Homemade spelt fresh pasta, parsley, garlic, pan-fried porcini mushrooms and 30-month-aged Parmigiano Reggiano
- LES PAPPARDELLE EMILIANE DE L'OSTERIA À LA BOLOGNAISE DE CANARD**  32
Pâtes fraîches maison aux jaunes d'œufs, zeste d'orange et Pecorino Romain
THE OSTERIA EMILIAN PAPPARDELLE WITH DUCK BOLOGNESE
Homemade fresh egg yolk pasta, orange zest and Roman Pecorino
- LES SPAGHETTI DE L'OSTERIA AUX 5 TOMATES**   29
Pâtes fraîches maison, variété de tomates fraîches dont del Piennolo, confites, séchées, umami et en sauce, fromage Parmigiano Reggiano et basilic
THE OSTERIA SPAGHETTI WITH 5 VARIETIES OF TOMATOES
Homemade fresh pasta, a variety of fresh tomatoes including del Piennolo, confit, dried, umami, and in sauce, with Parmigiano Reggiano cheese and basil
- LES PACCHERI À LA «GENOVESE» DE SANGLIER SAUVAGE DU JORAT**  32
Pâtes fraîches, effiloché de sanglier étouffé à l'oignon rouge de Tropea, tomates confites, Parmigiano Reggiano affiné 30 mois
THE PACCHERI WITH WILD BOAR "GENOVESE" FROM JORAT
Fresh pasta, shredded wild boar braised with Tropea red onions, confit tomatoes, 30-month-aged Parmigiano Reggiano
- LES «PIZZOCCHERI» DE L'OSTERIA** 29
Pâtes fraîches maison à la farine de sarrasin, pommes de terre, chou frisé, fromage «Fontina della Val d'Aosta» et saucisse à rôtir au fenouil
THE OSTERIA "PIZZOCCHERI"
Homemade fresh buckwheat pasta with potatoes, kale, cheese "Fontina della Val d'Aosta" and fennel sausage
- LES TORTELLONI DE L'OSTERIA FARCIS AUX MÉLANGES DE COURGES DU TERROIR ET AMARETTI** 30
Guanciale croquant, Pecorino Romain et poivre de Sarawak
THE OSTERIA TORTELLONI STUFFED WITH LOCAL PUMPKIN AND AMARETTI
Crispy guanciale, Roman pecorino and Sarawak pepper

Plats | Main Courses

Prix en CHF

LE MÉDAILLON DE CHEVREUIL SAUVAGE VAUDOIS (selon arrivage)

Garniture d'automne: poire au vin rouge, mélange de champignons et guanciale, chou rouge fermenté, marrons caramélisés, choux de Bruxelles, confiture de cassis sur pomme cuite et mille-feuille de pommes de terre



45

THE MEDALLION OF WILD VAUD VENISON (subject to availability)

Autumn garnish: red wine pear, mixed mushrooms with guanciale, fermented red cabbage, caramelized chestnuts, Brussels sprouts, blackcurrant jam on baked apple and mille-feuille potato

LA TAGLIATA DE FAUX-FILET DE BŒUF «DIAMOND»

Jus moutarde et miel accompagnée de la garniture d'automne



42

THE "DIAMOND" BEEF SIRLOIN TAGLIATA

Mustard and honey jus served with the autumn garnish

LA DORADE ROYALE POCHÉE EN ALGUES NORI

Jus de coco, de mandarine et de safran, accompagnée de légumes rôtis



40

THE ROYAL SEA BREAM POACHED IN NORI SEAWEED

Coconut, mandarin, and saffron sauce, served with roasted vegetables

LE BURGER DU CHASSEUR

Bun maison aux multicéréales et cacao, steak haché de cerf, fromage d'Étivaz d'alpage AOP, chou rouge fermenté, tomates, laitue romaine, marrons caramélisés, sauce grand veneur, accompagné de la garniture d'automne

35

THE HUNTER'S BURGER

Homemade multigrain and cacao bun, venison patty, Étivaz mountain cheese AOP, fermented red cabbage, tomatoes, romaine lettuce, caramelized chestnuts, grand veneur sauce, served with the autumn garnish

Desserts | Desserts

Prix en CHF

LE TIRAMISU AUX MARRONS ET CRÈME DE WHISKY
THE CHESTNUT TIRAMISU WITH WHISKY CREAM

 12

LA TARTE À LA POIRE ET SORBET CHOCOLAT
THE PEAR TART WITH CHOCOLATE SORBET

 10

LA MOUSSE CHOCOLAT, RHUM, VANILLE ET MANDARINE
THE CHOCOLATE MOUSSE WITH RUM, VANILLA, AND MANDARIN

  12

LE CRUMBLE COCO, FIGUES ET NOISETTES
THE COCONUT CRUMBLE WITH FIGS AND HAZELNUTS

 10

Glaces et sorbets de «L'Artisan glacier», La Conversion (VD)

Ice Creams and Sorbets
from «L'Artisan glacier»,
La Conversion (VD)

LES CLASSIQUES
Caramel salé · Fraise · Pistache à l'ancienne · Vanille Bourbon
THE CLASSICS
Salted caramel · Strawberry · Old-fashioned Pistachio · Bourbon Vanilla

  3.50

LA GAMME HAUTE EXPRESSION
Safran · Citron yuzu · Bergamote
THE HIGH EXPRESSION RANGE
Saffron · Yuzu Lemon · Bergamot

  4

LES SORBETS
Abricot du Valais · Chocolat noir · Poire · Framboise · Pomme verte
THE SORBETS
Valais Apricot · Dark Chocolate · Pear · Raspberry · Green Apple

   3.50

Origines de nos produits · Origins of our products

Saumon: Écosse · Loup: Espagne · Faisan: Grande-Bretagne · Canard: France · Sanglier: Suisse · Chevreuil: Suisse et France · Faux-filet de bœuf: Suisse · Dorade Royale: Espagne · Cerf: Suisse

Salmon: Scotland · Sea Bass: Spain · Pheasant: Great Britain · Duck: France · Wild Boar: Switzerland · Venison: Switzerland and France · Beef Sirloin: Switzerland · Royal Sea Bream: Spain · Deer: Switzerland

Le personnel de restauration se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs à la présence d'allergène dans nos préparations
Our catering staff is happy to help you with any questions about possible allergens in our dishes

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE FREE



Route Cantonale 31 · 1025 Saint-Sulpice
+41 21 694 85 85 · osteria31@shlausanne.ch



[@osteria31_epfl](https://www.instagram.com/osteria31_epfl)