

Entrees

AUTOMNE LOCANDA BARBAROSSA Céleri – topinambour – œuf onsen tessinois – noisette piémontaise Celery – Jerusalem artichoke – Ticino onsen egg – Piedmont hazelnut	40
TRUITE DU LAC Agrumes – fenouil – piments Trout from the lake – citrus fruits – fennel – peperoncini	46
BŒUF LIMOUSINE TESSINOIS CRU MARINE Variation de betteraves – café – mûre Raw marinated Ticino limousine beef – beetroot variation – coffee – mulberry	52
FOIE GRAS DE CANARD Poire Nashi – mélisse – brioche au beurre Duck liver – Nashi pear – lemon balm – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbette sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	54/78

Caviar

10 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 10 g Swiss Oona Osietra Carat caviar	40
50 g de caviar Castello del Sole Selection 50 g caviar of Castello del Sole Selection	160
Avec des plats d’accompagnement classiques et des Farina Bona blinis With classic garnishes and Farina Bona blinis	30

Soupes

SOUPE DE CERFEUIL RACINE Œuf de caille croustillant – chanterelles – oignon au merlot Chevril root foam soup – crispy quail egg – chanterelles – merlot onion	42
ESSENCE D’AGNEAU DE MONTAGNE Chou pointu fermenté – raviolo d’agneau – citron salé Essence of mountain lamb Fermented pointed cabbage – lamb raviolo – salted lemon	48

Premiers chauds

NOTRE RISOTTO LOTO ET COURGE Fromage de chèvre frais – amandes – sauge Our Loto risotto and pumpkin – fresh goat cheese – almonds – sage	42/58
RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – cream of mushroom – brown butter – wild herbs	38/56
FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE Aubergine – écume de truffes Périgord – pignons de pin Fagottini with fior di latte ricotta – aubergine – Périgord truffle foam – pine nuts	42/58

Plats principaux

TURBOT DE L’ATLANTIQUE Poivrons rouges pointus – blé noir – gremolata Atlantic turbot – red pointed peppers – buckwheat – gremolata	68
HOMARD MARIN ET CAROTTE Bisque – fenouil sauvage – orange amère Lobster and carrot – bisque – wild fennel – bitter orange	78
PINTADE TESSINOISE Polenta Terreni alla Maggia – courge d’Hokkaido – Figue Ticino guinea fowl – polenta Terreni alla Maggia – Hokkaido pumpkin – fig	64
FILET DE BŒUF SUISSE Cèpes – racine de persil – jus de truffes Périgord Swiss beef fillet – boletus – parsley root – Périgord truffle jus	74

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE Épinards au citron – beurre blanc – pommes de terre – câpres Atlantic sole – lemon spinach – beurre blanc – potatoes – capers	85
SELLE D’AGNEAU SUISSE Artichauts – polenta Terreni alla Maggia – poivrons rouges pointus Swiss saddle of lamb Artichokes – polenta Terreni alla Maggia – red pointed bell peppers	78

Entremets

NOTRE PRUNES Lait caramélisé – citron salé – sorbet aux prunes Our plums – caramelised milk – salted lemon – plum sorbet	24
RAISIN AMERICANA Grenade – noix – farina bona Americana grape – pomegranate – walnut – farina bona	26
TOUT CHOCOLAT Variation de chocolat “Selection Felchlin Grand Cru” Chocolate variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Grand Marnier – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Grand Marnier – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream <i>Temps d’attente 60 minutes</i> <i>Waiting time 60 minutes</i>	30
--	----

Fromage

SELECTION DE FROMAGES Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	24/36
--	-------