

Entrees

| | |
|--|-------|
| LEGUMES D'ETE ET TRUFFE PERIGORD Œuf de caille tessinoise – légumes du jardin – cœurs de laitue Summer vegetables and Périgord truffle Ticino quail egg – garden vegetables – lettuce hearts | 44 |
| FERA DU LAC MAGGIORE Concombre – citron Yuzu – menthe Whitefish from Lake Maggiore – cucumber – Yuzu lemon – peppermint | 46 |
| VEAU TESSINOIS MARINE Poivrons jaunes – radis – fleur de sureau Marinated Ticino veal – yellow peppers – radish – elderflowers | 48 |
| FOIE GRAS DE CANARD Abricot – estragon – brioche au beurre Duck liver – apricot – tarragon – butter brioche | 56 |
| HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d'herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Atlantic lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette | 58/78 |

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

| | |
|---|----|
| ESSENCE DE TOMATES FROIDE Fromage frais de chèvre de la Valle Verzasca – basilic – lingua di suocera Cold tomato essence fresh goat cheese from Verzasca Valley – basil – lingua di suocera | 38 |
| SOUPE AUX HERBES DU JARDIN Caille tessinoise – jeune poireau – croûton de pain croustillant Garden herbs soup – ticino quail – crusty bread crouton | 42 |

Premiers chauds

| | |
|---|-------|
| 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 A LA RICOTTA ET TRUFFE PÉRIGORD Aubergine – vinaigre balsamique – pignons Fagottini with ricotta and Périgord truffle aubergine – balsamico vinegar – pine nuts | 42/58 |
| NOTRE RISOTTO LOTO Radicchio trévisan – figue – noix noire Our Loto risotto – chicory trevigiano – fig – black 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 BISQUE Petits pois – orange amère – fenouil sauvage Lobster and bisque – green peas – bitter orange – wild fennel | 78 |
| PINTADE DE LA PLAINE DE MAGADINO Courgettes – chanterelles – livèche Guinea fowl from Magadino plain – courgettes – chanterelles – lovage | 64 |
| FILET DE VEAU TESSINOIS Artichauts – myrte citronné – polenta de Terreni alla Maggia Ticino veal fillet – artichokes – lemon myrtle – Terreni alla Maggia polenta | 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 – poivrons – polenta de Terreni alla Maggia Swiss lamb saddle – artichokes – bell pepper – Terreni alla Maggia polenta | 78 |

Entremets

| | |
|---|----|
| NOS FRAMBOISES Fleur de fenouil sauvage – amande – sorbet à la pêche Our raspberries – wild fennel flowers – almond – peach sorbet | 24 |
| CERISE ET FARINA BONA Yaourt tessinois – fleurs de cerisier – thé vert Cherries and Farina Bona – Ticino yoghurt – cherry blossoms – green tea | 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 |
|--|-------|