

Antipasti

AUTUNNO LOCANDA BARBAROSSA Sedano rapa – topinambur – uovo onsen ticinese – nocciola piemontese Sellerie – Topinambur – Tessiner Onsen Ei – Piemonteser Haselnuss	40
TROTA DI LAGO Agrumi – finocchio – peperoncini Seeforelle – Zitrusfrüchte – Fenchel – Peperoncini	46
CRUDO DI MANZO LIMOUSIN TICINESE Variazione di barbabietola – caffè – gelsi Roh mariniertes Tessiner Limousine-Rind – Randenvariation – Kaffee – Maulbeere	52
FEGATO D'ANATRA Pera Nashi – melissa – brioche al burro Entenleber – Nashi Birne – Zitronenmelisse – Butterbrioche	56
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro e dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten und Estragon Vinaigrette	54/78

Caviale

10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat	40
50 g di caviale Castello del Sole Selection 50 g Dose Kaviar Castello del Sole Selection	160
Con condimenti classici e blinis alla Farina Bona Mit klassischen Beilagen und Farina Bona Blinis serviert	30

Zuppe

ZUPPA DI RADICE DI CERFOGLIO Uovo di quaglia croccante – gallinacci – cipolle rosse al merlot Schaumsüppchen von der Kerbelwurzel Knuspriges Wachtelei – Pfifferlinge – Merlotzwiebel	42
ESSENZA DI AGNELLO DI MONTAGNA Cavolo a punta fermentato – raviolo d'agnello – limone salato Essenz vom Berglamm – fermentierter Spitzkabis – Raviolo vom Lamm – Salzzitrone	48

Primi piatti

IL NOSTRO RISOTTO LOTO E ZUCCA Caprino – mandorle – salvia Unser Loto Risotto und Kürbis – Ziegenfrischkäse – Mandel – Salbei	42/58
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
FAGOTTINI ALLA RICOTTA FIOR DI LATTE Melanzane – schiuma di tartufo Périgord – pinoli Fior di Latte Ricotta Fagottini – Aubergine – Périgord Trüffelschaum – Pinienkerne	42/58

Piatti principali

ROMBO ATLANTICO Peperoni a punta rosse – grano saraceno – gremolata Atlantik Steinbutt – rote Spitzpeperoni – Buchweizen – Gremolata	68
ASTICE MARINO E CAROTE Bisque – finocchio selvatico – arancia amara Hummer und Karotte – Bisque – wilder Fenchel – Bitterorange	78
FARAONA TICINESE Polenta Terreni alla Maggia – zucca Hokkaido – fichi Tessiner Perlhuhn – Polenta Terreni alla Maggia – Hokkaido Kürbis – Feige	64
FILETTO DI MANZO SVIZZERO Porcini – radice di prezzemolo – jus al tartufo Périgord Schweizer Rinderfilet – Steinpilze – Petersilienwurzel – Périgord-Trüffeljus	74

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA Spinaci al limone – beurre blanc – patate – capperi Atlantik Seezunge – Zitronenspinat – Beurre blanc – Kartoffeln – Kapern	85
SELLA D'AGNELLO SVIZZERO Carciofi – polenta Terreni alla Maggia – peperoni a punta rosse Schweizer Lammrücken Artischocken – Polenta Terreni alla Maggia – rote Spitzpeperoni	78

Dolci

LA NOSTRA PRUGNA Latte caramellato – limone salato – sorbetto alla prugna Unsere Pflaumen – karamellisierte Milch – Salzzitrone – Pflaumensorbet	24
UVA AMERICANA Melograno – noci – farina bona Americana Traube – Granatapfel – Baumnuss – Farina Bona	26
TUTTO CIOCCOLATO Variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru” Schokoladenvariation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Grand Marnier – frutti di bosco – gelato alla vaniglia Bourbon Grand Marnier – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis <i>Tempo d'attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	30
--	----

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI Mostarda di fichi – pane alla frutta Käseselektion – Feigensenf – Früchtebrot	24/36
---	-------