

Antipasti

| | |
|---|-------|
| VERDURE ESTIVE E TARTUFO PÉRIGORD Uovo di quaglia ticinese – verdure dell'orto – cuori di lattuga Sommer Gemüse und Périgord Trüffel Tessiner Wachtelei – Gartengemüse – Salatherzen | 44 |
| COREGONE DEL LAGO MAGGIORE Cetrioli – limone Yuzu – menta Felchen aus dem Lago Maggiore – Minigurke – Yuzu Zitrone – Pfefferminze | 46 |
| VITELLO TICINESE MARINATO Peperoni gialli – ravanella – fiori di sambuco Rohmariniertes Tessiner Kalb – gelbe Peperoni – Rettich – Holunderblüten | 48 |
| FEGATO D'ANATRA Albicocca – dragoncello – brioche al burro Entenleber – Aprikose – Estragon – Butterbrioche | 56 |
| ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-und Estragon Vinaigrette | 58/78 |

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

| | |
|---|----|
| ESSENZA FREDDA DI POMODORO Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – lingua di suocera Kalte Tomatenessenz Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – Basilikum – Lingua di Suocera | 38 |
| ZUPPA ALLE ERBETTE DELL'ORTO Quaglia ticinese – porro novello – crostino di pane croccante Schaumsuppe von Gartenkräutern Tessiner Wachtel – junger Lauch – knuspriger Brotcrouton | 42 |

Primi piatti

| | |
|--|-------|
| RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter | 38/56 |
| FAGOTTINI ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD Melanzane – aceto balsamico – pinoli Ricotta Fagottini und Périgord Trüffel Aubergine – Balsamico Essig – Pinienkerne | 42/58 |
| IL NOSTRO RISOTTO LOTO Radicchio Trevigiano – fico – noce nera Unser Loto Risotto – Radicchio Trevisano – Feige – Schwarze Baumnuss | 42/58 |

Piatti principali

| | |
|---|----|
| ROMBO ATLANTICO Peperoni a punta rossi – grano saraceno – gremolata Atlantik Steinbutt – roter Spitzpeperoni – Buchweizen – Gremolata | 68 |
| ASTICE MARINO E BISQUE Piselli – arancia amara – finocchio selvatico Hummer und Bisque – Erbsen – Bitterorange – wilder Fenchel | 78 |
| FARAONA DAL PIANO DI MAGADINO Zucchine – gallinacci – levistico Perlhuhn aus der Magadino Ebene – Zucchini – Pfifferlinge – Liebstöckel | 64 |
| FILETTO DI VITELLO TICINESE Carciofi – mirto limone – polenta dei Terreni alla Maggia Tessiner Kalbsfilet Artischocken – Zitronenmyrte – Polenta von der Terreni alla Maggia | 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 – peperoni – polenta dei Terreni alla Maggia Schweizer Bergglammrücken Artischocken – Peperoni – Polenta von der Terreni alla Maggia | 78 |

Dolci

| | |
|--|----|
| I NOSTRI LAMPONI Fiori di finocchio selvatici – mandorla – sorbetto alla pesca Unsere Himbeeren – wilde Fenchelblüte – Mandel – Pfirsichsorbet | 24 |
| CILIEGIA E FARINA BONA Yogurt ticinese – fiori di ciliegio – tè verde Kirsche und Farina Bona – Tessiner Joghurt – Kirschblüte – Grüntee | 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 |
|---|-------|