

## Antipasti

LATTUGA E GALLINACCI <sup>1,3,7,10</sup> Uovo di faraona ticinese – zucca – crostini Kopfsalat und Pfifferlinge – Tessiner Perlhuhn Ei – Kürbis – Croutons	28
TROTA DI LAGO <sup>4,7,9</sup> Carote – ricotta fior di latte – Finger Lime Seeforelle – Karotte – Fior di Latte Ricotta – Finger Limette con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat <sup>4</sup> , supplemento CHF 40 mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, extra CHF 40	32
AGNELLO SVIZZERO MARINATO <sup>7,10,12</sup> Cetriolo Pepquino – aglio affumicato – prugna blu Mariniertes Schweizer Lammfleisch – Pepquino Gurke – geräucherter Knoblauch – blaue Pflaume	36
FEGATO D'ANATRA <sup>1,3,7,8</sup> Mela verde – noci – aceto balsamico 20 anni di Losone Entenleber – grüner Apfel – Baumnuss – 20-jähriger Balsamico Essig aus Losone	42
ASTICE MARINO <sup>2</sup> Asparagi verdi – insalata d'erbetta selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon Vinaigrette	42/65

## Zuppe

ZUPPA DI QUAGLIA DEL PIANO DI MAGADINO <sup>1,7,9</sup> Petto di quaglia – pralina – uovo di quaglia Schaumsüppchen von der Magadino Wachtel – Wachtelbrust – Praline – Wachtel Ei	28
ZUPPA DI PESCE <sup>1,2,4,9,14</sup> Gambero rosso – molluschi – sepioline Felsenfischsuppe – rote Garnele – Muscheln – Sepia	36

## Primi piatti

IL NOSTRO RISOTTO LOTO E CAPASANTA <sup>4,7,9,14</sup> Rafano – zafferano – finocchio selvatico Unser Loto Risotto und Jakobsmuschel – Rettich – Safran – wilder Fenchel	42
FAGOTTINI AL TARTUFO <sup>1,3,7,8,9</sup> Spinaci – nocciole piemontesi – ricotta fior di latte Trüffel Fagottini – junger Blattspinat – piemontesische Haselnüsse – Fior di Latte Ricotta	34/49
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO <sup>1,3,7,9</sup> Funghi pioppini – burro imbrunito – olio alle erbetta Rindfleisch-Brasato Ravioli – Buchenraslinge – Nussbutter Schaum – Kräuteröl	26/39

## Piatti principali

ROMBO ATLANTICO <sup>4,7,9</sup> Fagioli – olive nere – croccante di patate Atlantik Steinbutt – Bohnen – schwarze Oliven – Kartoffelknusper	62
ASTICE MARINO E BISQUE AL CURRY <sup>2,6,7,9</sup> Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Currybisque – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	65
FARAONA TICINESE <sup>7,9</sup> Zucca – verza – funghi pioppini Tessiner Perlhuhn – Kürbis – Wirsing – Buchenraslinge	58
MANZO LIMOUSINE TICINESE <sup>1,7,9</sup> Porro – melanzane – la nostra polenta Tessiner Limousine Rind – Lauch – Aubergine – unsere Polenta	60

## Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA <sup>1,4,9</sup> Spinaci al limone – salicornia – riso Venere Atlantik Seezunge – Zitronenspinat – Salicornes – Venere Reis	70
COSTOLETTA DI VITELLO SVIZZERO <sup>7,9</sup> Carciofi – zucchini – spuma di patate di montagna Schweizer Kalbskotelett – Artischocken – Zucchini – Bergkartoffel-Espuma	75

## Dolci

PERA SELVATICA <sup>1,3,7,8</sup> Cardamomo – caramello salato – limone Yuzu Wilde Birne – Kardamom – Salzkaramell – Yuzu Zitronen	19
I NOSTRI FICHI <sup>1,3,7,8</sup> Yoghurt ticinese – miele millefiori – timo Unsere Feigen – Tessiner Joghurt – Wiesenblütenhonig – Thymian	22
TUTTO CIOCCOLATO <sup>1,3,7,8</sup> Variazione al cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Kakao Variation “Selection Felchlin Grand Cru”	24

## Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA <sup>1,3,7,8</sup> 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>	25
---	----

## Formaggi

CARRELLO DEI FORMAGGI <sup>1,7,8,10</sup> Mostarda di fichi – pane alla frutta Käsewagen – Feigensenf – Früchtebrot	19/28
---	-------