

Entrees

LOCANDA BARBAROSSA PRINTEMPS ^{1,3,7,8} Asperges – rhubarbe – œuf de pintade tessinoise Locanda Barbarossa spring – asparagus – rhubarb – Ticino guinea fowl egg	32
FERA DU LAC ^{4,7} Cresson – radis – poivre du Sichuan Pollan fish from the lake – cress – radish – Sichuan pepper	34
FILET DE VEAU MARINE ^{1,3,7,10} Concombre – moutarde – olives Marinated veal fillet – cucumber – mustard - olives avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat ⁴ , supplément CHF 40 with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40	38
FOIE GRAS DE CANARD ET REINETTES ^{1,3,7,8} Noix noire – balsamico de reinettes – brioche de noix Duck liver & apple – black walnuts – apple balsamico – nut brioche	42
HOMARD MARIN ² Asperges vertes – salade d’herbette sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	42/65

Soupes

ASPERGES BLANCHES ^{1,3,7,9} Supreme de caille tessinoise – œuf onsen – croûtons White asparagus – Ticino quail breast – onsen egg – croutons	26
SOUPE DE POISSONS ^{1,2,4,9,14} Langoustine – coquilles – seiche Fish soup – scampi – mussels – cuttlefish	36

Premiers chauds

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF ^{1,3,7,9} Champignons Shimeji – beurre noisette – huile aux herbes Beef brasato ravioli – Shimeji mushrooms – brown butter – herb oil	26/39
FAGOTTINI DE RICOTTA ^{1,3,7,9} Asperges – morilles – herbes printaniers Ricotta fagottini – asparagus – morels – spring herbs	29/42
NOTRE RISOTTO LOTO ET SAINT-JACQUES ^{4,7,9,14} Agrumes – safran – salicornes Our Loto risotto & scallop – citrus fruits – saffron – salicornia	42

Plats principaux

CABILLAUD D’ISLANDE ET CHORIZO TESSINOIS ^{4,7,9} Fenouil sauvage – piments doux – riz Venere Iceland codfish & Ticino chorizo – wild fennel – sweet peppers – Venere rice	62
HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR ^{2,7,9} Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	68
PINTADE TESSINOISE ^{1,3,7,9} Morilles – gnocchi de pommes de terre de la montagne – légumes printaniers Ticino guinea fowl – morels – mountain potato gnocchi – spring vegetables	60
FILET DE BŒUF LIMOUSINE ^{1,3,7,9} Haricots – artichauts – polenta Terreni alla Maggia Limousine beef fillet – beans – artichokes – polenta Terreni alla Maggia	68

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE ^{1,4,9} Epinards au citron – salicornes – riz Venere Atlantic sole – lemon spinach – salicornia – Venere rice	75
COTE DE VEAU SUISSE ^{7,9} Artichauts – courgettes – tomates – espuma de pommes de terre de la montagne Swiss veal rib chop – artichokes – courgettes – tomatoes – mountain potato espuma	78

Entremets

NOTRE REINETTE ^{1,3,7,8} Citron Yuzu – caramel salé – grains de fenouil Our apple – Yuzu lemon – salted caramel – fennel seeds	22
RHUBARBE ROUGE ^{1,3,7,8} Yoghourt tessinois – framboises – basilic Red rhubarb – Ticino yoghurt – raspberries – basil	24
TOUT CHOCOLAT ^{1,3,6,7,8} Variation de chocolat “Selection Felchlin Grand Cru” Chocolate variation “Selection Felchlin Grand Cru”	24

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA ^{1,3,7,8} 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>	25
--	----

Fromage

CHARIOT DE FROMAGES ^{1,7,8,10} Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese trolley – fig mustard – fruit bread	19/28
---	-------