

# SAPORI DEL NOSTRO ORTO

## SANDRE DU LAC ET CRESSON SAUVAGE <sup>4,7,10</sup>

Concombre Pepquino – crème acidule – citron Yuzu  
Pike perch & wild cress – Pepquino cucumber – sour cream – Yuzu lemon

avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément <sup>4</sup> CHF 40  
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

---

## VEAU TESSINOIS MARINE <sup>1,3,7,9</sup>

Courgette – citron – ail fermenté  
Marinated Ticino veal – courgette – lemon – fermented garlic

---

## ESSENCE DE TOMATES FROIDE <sup>1,7</sup>

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

---

## ŒUF DE PINTADE ONSEN <sup>3,7</sup>

Espuma de pommes de terre – ragout de pintade – quinoa  
Guinea fowl onsen egg – potato espuma – guinea fowl ragout – quinoa

---

## NOTRE RISOTTO LOTO ET SAFRAN <sup>7,9</sup>

Robiolino de la Plaine de Magadino – fenouil sauvage – agrumes  
Our Loto risotto and saffron – robiolino from the plain of Magadino – wild fennel – citrus fruits

---

## ENTRECOTE DE BŒUF LIMOUSINE TESSINOIS <sup>7,9</sup>

Poivrons pointus – aubergine – nôtre polenta  
Ticino Limousine beef entrecote – pointed peppers – aubergine – our polenta

---

## NOS BAIES DU JARDIN <sup>3,7,8</sup>

Mascarpone – basilique – sorbet aux fruits de bois  
Our berries from the garden – mascarpone – basil – berries sorbet

### Menu

5 plats / 5 courses CHF 190

6 plats / 6 courses CHF 205

7 plats / 7 courses CHF 220

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

En cas d'allergies et/ou d'intolérances, veuillez demander la liste des allergènes.  
If you have allergies and/or intolerances please ask for the allergen list