

Entrees

LAITUE ET TRUFFES PERIGORD ^{1,3,7,9,10}	38
Œuf de pintade – pommes de terre – vinaigrette – ciboulette Lettuce & Périgord truffle – guinea fowl egg – potatoes – vinaigrette – chive	
SANDRE DU LAC ET CRESSON SAUVAGE ^{4,7,10}	39
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 ⁴ , supplément CHF 40 with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40	
VEAU TESSINOIS MARINE ^{1,3,7,9}	42
Courgette – citron – ail fermenté Marinated Ticino veal – courgette – lemon – fermented garlic	
FOIE GRAS DE CANARD ^{1,3,7,8}	42
Reinettes vertes – noix – vinaigre balsamico 20 ans de Losone Duck liver – green apple – nuts – 20 years old balsamico vinegar from Losone	
HOMARD MARIN ^{2,3,9}	42/65
Asperges vertes – salade d’herbette sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	

Soupes

ESSENCE DE TOMATES FROIDE ^{1,7}	28
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	
SOUPE DE POISSONS ^{2,4,9,14}	38
Langoustine – coquilles – seiche Fish soup – scampi – mussels – cuttlefish	

Premiers chauds

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF ^{1,3,7,9}	29/42
Champignons Shimeji – beurre noisette – huile aux herbes Beef brasato ravioli – shimeji mushrooms – brown butter – herb oil	
FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE ^{1,3,7,8}	38/52
Truffes Périgord – légumes verts Fagottini with fior di latte Ricotta – Périgord truffle – green vegetables	
NOTRE RISOTTO LOTO ET SAINT-JACQUES ^{4,7,9,14}	42
Radis – safran – fenouil sauvage Our Loto risotto & scallop – radish – saffron – wild fennel	

Plats principaux

LOUP DE MER SAUVAGE ET HERBETTES SAUVAGES ^{1,2,9}	62
Fregola sarda – tomates au four – olives Taggiasca Wild seabass & wild herbs – fregola sarda – oven tomatoes – Taggiasca olives	
HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR ^{2,7,9}	68
Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	
PINTADE TESSINOISE ^{7,9}	60
Aubergine – piments doux – quinoa Ticino guinea fowl – aubergine – sweet peppers – quinoa	
FILET DE BŒUF LIMOUSINE ^{1,7,9}	68
Artichauts – chanterelles – pommes de terre de la montagne Limousine beef fillet – artichokes – chanterelles – mountain potatoes	

Spécialités dès 2 personnes

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

Entremets

PECHE JAUNE ^{1,3,7,8}	22
Verveine – hibiscus – sorbet aux millefleurs Yellow peach – verbena – hibiscus – flower sorbet	
TOUT CHOCOLAT ^{1,3,6,7,8}	25
Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”	
NOS BAIES DU JARDIN ^{3,7,8}	27
Polenta Terreni alla Maggia – sorbet aux fruits de bois Our berries from the garden – Terreni alla Maggia polenta – berries sorbet	

Spécialité dès 2 personnes

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

Fromage

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