

Entrees

LAITUE ET CHANTERELLES ^{1,3,7,9,10}	32
Œuf tessinois – germes de courge – croutons Lettuce & chanterelles – Ticino egg – pumpkin seeds – croutons	
OMBLE DU LAC ^{4,7,9,10}	36
Betteraves – poire nashi – finger lime Char from the lake – beetroots – Nashi pear – finger lime 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	
AGNEAU SUISSE MARINE ^{1,7,9,10}	38
Courge – poivre de Sichuan – fromage Sbrinz Marinated Swiss lamb – pumpkin – Sichuan pepper – Sbrinz cheese	
FOIE GRAS DE CANARD ^{1,3,7,8}	42
Reinettes vertes – noix – vinaigre balsamico traditionnel 20 ans de Losone Duck liver – green apple – nuts – 20 years old traditional 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

SOUPE DE CAILLE DE MAGADINO ^{1,3,7,9}	28
Œuf de caille – radis de persil Magadino quail soup – quail egg – parsley roots	
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
Truffe blanche – brocoli sauvage – noisettes du Piémont Fagottini with fior di latte Ricotta – white truffle – wild broccoli – hazelnuts from Piedmont	
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

TURBOT ATLANTIQUE ^{4,9}	62
Haricots – olives noirs – croquante de pommes de terre Atlantic turbot – beans – black olives – potato crunch	
HOMARD MARIN ET BISQUE AU CURRY ^{2,7,9}	68
Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	
PINTADE TESSINOISE ^{7,9}	60
Courge – quinoa – orange amère Ticino guinea fowl – pumpkin – quinoa – bitter orange	
FILET DE BŒUF LIMOUSINE ^{7,9}	68
Poireaux – cèpes – polenta Terreni alla Maggia Limousine beef fillet – leek – boletus mushrooms – Terreni alla Maggia polenta	

Spécialités dès 2 personnes

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

Entremets

CHATAIGNE TESSINOISE ^{1,3,6,7,8}	22
Poire sauvage – cardamome – cassis Ticino chestnut – wild pear – cardamom – cassis	
NOTRE FIGUE ^{3,7,8}	22
Yoghourt tessinois – miel millefleurs – thym Our fig – Ticino yoghurt – flower honey – thyme	
TOUT CHOCOLAT ^{1,3,6,7,8}	25
Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”	

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	