

## Entrees

LAITUE ET CHANTERELLES <sup>1,3,7,10</sup>	32
Œuf de pintade tessinoise – vinaigrette – germes de courge – croutons Lettuce & chanterelles – Ticino guinea fowl egg – vinaigrette – pumpkin seeds – croutons	
TRUITE DU LAC <sup>4,6,7,9,10</sup>	40
Betteraves – poire nashi – finger lime Trout from the lake – beetroots – Nashi pear – finger lime avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat <sup>4</sup> , supplément CHF 40 with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40	
AGNEAU CRU DU TESSIN MARINÉ <sup>1,3,7,9,10</sup>	42
Courge – poivre de Sichuan – fromage Sbrinz Raw marinated Ticino lamb – pumpkin – Sichuan pepper – Sbrinz cheese	
FOIE GRAS DE CANARD <sup>1,3,7,8</sup>	44
Prune – vincotto – brioche d’amandes Duck liver – plum – vincotto – almond brioche	
HOMARD MARIN <sup>2,3,10</sup>	45/68
Asperges vertes – salade d’herbette sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	

## Soupes

SOUPE DE CAILLE DE MAGADINO <sup>1,7,9</sup>	32
Œuf de caille – radis de persil Magadino quail soup – quail egg – parsley roots	
SOUPE DE POISSONS <sup>1,2,4,9,14</sup>	38
Langoustine – coquilles – seiche Fish soup – scampi – mussels – cuttlefish	

## Premiers chauds

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF <sup>1,3,7,9</sup>	29/42
Champignons Shimeji – beurre noisette – huile aux herbes Beef brasato ravioli – shimeji mushrooms – brown butter – herbal oil	
NOTRE RISOTTO LOTO ET SAFRAN <sup>7,9</sup>	29/42
Fromage de chèvre frais du Val Verzasca – fenouil sauvage – agrumes Our Loto risotto and saffron – fresh goat cheese from Verzasca valley – wild fennel – citrus fruits	
FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE <sup>1,3,7,8</sup>	42/58
Truffe de saison – jeunes légumes – noisettes Fagottini with fior di latte Ricotta – season truffle – young vegetables – hazelnuts	

## Plats principaux

LOUP DE MER SAUVAGE <sup>4,7,9,14</sup>	65
Vongole veraci – safran – fleur de fenouil Wild sea bass – vongole veraci – saffron – fennel flower	
HOMARD MARIN ET BISQUE AU CURRY <sup>2,7,9</sup>	68
Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & curry bisque – green peas – fruit chutney – coriander	
PINTADE TESSINOISE <sup>1,3,7,9</sup>	60
Chou-fleur – notre polenta – orange amère Ticino guinea fowl – cauliflower – our polenta – bitter orange	
FILET DE BŒUF LIMOUSINE TESSINOIS <sup>1,7,9</sup>	68
Cèpes – poireau – pommes de terre de montagne Ticino Limousine beef fillet – boletus mushrooms - leek – mountain potatoes	

### Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE <sup>1,4,9</sup>	75
Épinards au citron – salicornes – riz Venere Atlantic sole – lemon spinach – salicornia – Venere rice	
COTE DE VEAU SUISSE <sup>7,9</sup>	78
Artichauts – courgettes – espuma de pommes de terre de montagne Swiss veal rib chop – artichokes – courgettes – mountain potato espuma	

## Entremets

CHATAIGNES TESSINOISES <sup>1,3,7,8</sup>	22
Grenade – notre whisky – caramel – pomme Ticino chestnuts – pomegranate – our whisky – caramel – apple	
NOTRE FIGUE <sup>1,3,7,8</sup>	24
Ganache aux noix – Sorbet à la figue – thé vert Our fig – walnut ganache – fig sorbet – green tea	
TOUT CHOCOLAT <sup>1,3,7,8</sup>	25
Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”	

### Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA <sup>1,3,7,8</sup>	26
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 <sup>1,7,8,10</sup>	19/28
Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	