

Antipasti

LATTUGA E GALLINACCI ^{1,3,7,10} Uovo di faraona ticinese – vinaigrette – semi di zucca – crostini Kopfsalat und Pfifferlinge – Tessiner Perlhuhn Ei – Kürbiskerne – Croutons	32
TROTA DI LAGO ^{4,6,7,9,10} Barbabietola – pera nashi – finger lime Seeforelle – Randen – Nashi Birne – Finger Lime con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat ⁴ , supplemento CHF 40 mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40	40
AGNELLO CRUDO TICINESE MARINATO ^{1,3,7,9,10} Zucca – pepe Sichuan – Sbrinz Roh mariniertes Tessiner Lamm – Kürbis – Szechuan Pfeffer – Sbrinz	42
FEGATO D'ANATRA ^{1,3,7,8} Prugna – vincotto – brioche alle mandorle Entenleber – Pflaume – Vincotto – Mandel Brioche	44
ASTICE MARINO ^{2,7,10} Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon Vinaigrette	45/68

Zuppe

ZUPPA DI QUAGLIA DEL PIANO DI MAGADINO ^{1,7,9} Uovo di quaglia – radici di prezzemolo Schaumsüppchen von der Magadino Wachtel – Wachtelei – Petersilienwurzel	32
ZUPPA DI PESCE ^{1,2,4,9,14} Scampi – molluschi – seppia Felsenfischsuppe – Scampi – Muscheln – Sepia	38

Primi piatti

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO ^{1,3,7,9} Funghi pioppini – emulsione di burro imbrunito – olio alle erbette Rindfleisch-Brasato Ravioli – Buchenraslinge – Nussbitterschaum – Kräuteröl	29/42
IL NOSTRO RISOTTO LOTO E ZAFFERANO ^{7,9} Formaggio fresco di capra della Valle Verzasca – finocchio selvatico – agrumi Unser Loto Risotto und Safran – Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – wilder Fenchel – Zitrusfrüchte	29/42
FAGOTTINI ALLA RICOTTA DI FIOR DI LATTE ^{1,3,7,8} Tartufo stagionale – verdure novelle – nocciole Fior di Latte Ricotta Fagottini – Saisonaler Trüffel – junges Gemüse – Haselnüsse	42/58

Piatti principali

BRANZINO SELVATICO ^{4,7,9,14} Vongole veraci – zafferano – fiore di finocchio Wildfang Wolfsbarsch – Vongole veraci – Safran – Fenchelblüte	65
ASTICE MARINO E BISQUE AL CURRY ^{2,7,9} Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Curry Bisque – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	68
FARAONA TICINESE ^{1,3,7,9} Cavolfiore – la nostra polenta – arance amare Tessiner Perlhuhn – Blumenkohl – unsere Polenta – Bitterorange	60
FILETTO DI MANZO LIMOUSINE TICINESE ^{1,7,9} Funghi porcini – porri – patate di montagna Tessiner Limousine Rindsfilet – Steinpilze – Lauch – Bergkartoffeln	68

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA ^{1,4,9} Spinaci al limone – salicornia – riso Venere Atlantik Seezunge – Zitronenspinat – Salicornes – Venere Reis	75
COSTOLETTA DI VITELLO SVIZZERO ^{7,9} Carciofi – zucchini – spuma di patate di montagna Schweizer Kalbskotelett – Artischocken – Zucchini – Bergkartoffel-Espuma	78

Dolci

CASTAGNE TICINESI ^{1,3,7,8} Melograno – il nostro Whisky – caramello – mela Tessiner Kastanien – Granatapfel – unser Whisky – Caramel – Apfel	22
IL NOSTRO FICO ^{1,3,7,8} Ganache alle noci – sorbetto ai fichi – tè verde Unsere Feige – Walnuss Ganache – Feigensorbet – grüner Tee	24
TUTTO CIOCCOLATO ^{1,3,7,8} Variazione di cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Kakao Variation “Selection Felchlin Grand Cru”	25

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA ^{1,3,7,8} Grand Marnier – frutti di bosco – gelato alla vaniglia Bourbon Grand Marnier – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis <i>Tempo d'attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	26
--	----

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI ^{1,7,8,10} Mostarda di fichi – pane alla frutta Käseselektion – Feigensenf – Früchtebrot	19/28
--	-------