

Antipasti

LOCANDA BARBAROSSA PRIMAVERA ^{1,3,7,8} Asparagi – rabarbaro – uovo di faraona ticinese Locanda Barbarossa Frühling – Spargel – Rhabarber – Tessiner Perlhuhn Ei	32
COREGONE DEL LAGO MAGGIORE ^{1,4,7} Aglione orsino – rapa – pepe Sichuan Felchen vom Lago Maggiore – Bärlauch – Rettich – Szechuan Pfeffer	36
VITELLO TICINESE MARINATO ^{1,3,7,10} Cetriolo nostrano – senape – olive Roh mariniertes Tessiner Kalb – Nostrano Gurke – Senf – Oliven con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat ⁴ , supplemento CHF 40 mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40	42
FEGATO D'ANATRA ^{1,3,7,8} Prugna – vincotto – brioche alle mandorle Entenleber – Pflaume – Vincotto – Mandel Brioche	44
ASTICE MARINO ² Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon Vinaigrette	45/68

Zuppe

ASPARAGI BIANCHI ^{1,3,7,9} Petto di quaglia ticinese – uovo onsen – confit Weisser Spargel – Tessiner Wachtelbrust – Onsen Ei – Konfit	28
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 – burro imbrunito – olio alle erbette Rindfleisch-Brasato Ravioli – Buchenraslinge – Nussbutter – 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 DI RICOTTA ^{1,3,7,9} Asparagi – spugnole – erbette primaverili Ricotta Fagottini – Spargel – Spitzmorcheln – Frühlingskräuter	38/52

Piatti principali

BRANZINO SELVATICO ^{4,7,9} Fagioli – guazzetto di pomodori – olive croccanti Wildfang Wolfsbarsch – Bohnenkerne – Tomatensud – knusprige Olive	62
ASTICE MARINO E CURRY KASHMIR ^{2,7,9} Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Kashmir Curry – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	68
FARAONA TICINESE ^{1,3,7,9} Spugnole – gnocchi di patate di montagna – verdura primaverile Tessiner Perlhuhn – Spitzmorcheln – Bergkartoffelgnocchi – Frühlingsgemüse	60
FILETTO DI MANZO LIMOUSINE ^{1,3,7,9} Carciofi – cipollotti – polenta Terreni alla Maggia Limousine Rindsfilet – Artischocken – Frühlingszwiebeln – Polenta Terreni alla Maggia	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 – pomodori – spuma di patate di montagna Schweizer Kalbskotelett – Artischocken – Zucchini – Tomaten – Bergkartoffel-Espuma	78

Dolci

LE NOSTRE NOCI ^{1,3,7,8} Nocino – mela – caramello salato Unsere Walnüsse – Nocino – Apfel – gesalzenes Karamell	22
RABARBARO-LAMPONE ^{1,3,7,8} Yoghurt ticinese – lamponi – basilico limone Himbeer-Rhabarber – Tessiner Joghurt – Himbeeren – Zitronenbasilikum	24
TUTTO CIOCCOLATO ^{1,3,6,7,8} Variazione al 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
---	-------