

## Entrees

LAITUE ET TRUFFES PERIGORD <sup>1,3,7,9,10</sup>	38
Œuf Tessinoise – pommes de terre – vinaigrette – ciboulette Lettuce and Périgord truffle – Ticinese egg – potatoes – vinaigrette – chive	
SANDRE DU LAC ET CRESSON SAUVAGE <sup>4,7,10</sup>	40
Concombre Pepquino – crème acidule – citron Yuzu Pike perch and wild cress – Pepquino cucumber – sour cream – Yuzu lemon 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	
VEAU TESSINOIS MARINE <sup>1,3,7,9</sup>	42
Courgette – yogourt – ail fermenté Marinated Ticino veal – courgette – yogurt – fermented garlic	
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>2,3,9</sup>	45/68
Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Atlantic lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	

## Soupes

ESSENCE DE TOMATES FROIDE <sup>1,7</sup>	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 <sup>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 – espuma de beurre noisette – huile aux herbes Beef brasato ravioli – shimeji mushrooms – brown butter foam – herb oil	
NOTRE RISOTTO LOTO ET SAFRAN <sup>7,9</sup>	29/42
Robiolino de la plaine de Magadino – fenouil sauvage – agrumes Our Loto risotto and saffron – robiolino from the plain of Magadino – wild fennel – citrus fruits	
FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE <sup>1,3,7,8</sup>	42/58
Truffes Périgord – légumes vertes Fagottini with fior di latte Ricotta – Périgord truffle – green vegetables	

## Plats principaux

TURBOT DE L'ATLANTIQUE <sup>1,2,9</sup>	65
Graines des haricots – olives noires – croustillant des pommes de terre Atlantic turbot – beans – black olives – potato crisp	
HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR <sup>2,7,9</sup>	68
Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster and Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	
PINTADE TESSINOISE <sup>7,9</sup>	60
Poivrons pointus – aubergine – nôtre polenta Ticino guinea fowl – pointed peppers – aubergine – our polenta	
FILET DE BŒUF <sup>1,7,9</sup>	68
Artichauts – petits chanterelles – pommes de terre confit Beef fillet – small artichokes – chanterelles – confit potatoes	

### Spécialités dès 2 personnes

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

## Entremets

ABRICOT <sup>1,3,7,8</sup>	22
Fleur de lavande – pistache – glace au miel Apricot – lavender flower – pistachio – honey ice-cream	
TOUT CHOCOLAT <sup>1,3,6,7,8</sup>	25
Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”	
NOS BAIES DU JARDIN <sup>3,7,8</sup>	27
Mascarpone – basilique – sorbet aux fruits de bois Our berries from the garden – mascarpone – basil – berries sorbet	

### 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	