

Antipasti

LATTUGA E TARTUFO PERIGORD ^{1,3,7,9,10}	38
Uovo Ticinese – patate – vinaigrette – erba cipollina Kopfsalat und Périgord Trüffel – Tessiner Ei – Kartoffel – Vinaigrette – Schnittlauch	
LUCIOPERCA DEL LAGO E CRESCIONE SELVATICO ^{4,7,10}	40
Cetriolo Pepquino – panna acida – limone Yuzu Zander und Brunnenkresse – Pepquino – Sauerrahm – Yuzu-Zitrone con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat ⁴ , supplemento CHF 40 mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, extra CHF 40	
VITELLO TICINESE MARINATO ^{1,3,7,9}	42
Zucchine – yogurt – aglio fermentato Mariniertes Tessiner Kalbfleisch – Zucchini – Joghurt – fermentierter Knoblauch	
FEGATO D'ANATRA ^{1,3,7,8}	44
Prugna – vincotto – brioche alle mandorle Entenleber – Pflaume – Vincotto – Mandel Brioche	
ASTICE MARINO ^{2,3,9}	45/68
Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Atlantischer Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon Vinaigrette	

Zuppe

ESSENZA FREDDA DI POMODORO ^{1,7}	28
Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – lingua di suocera Kalte Tomatenessenz – Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – Basilikum – Lingua di Suocera	
ZUPPA DI PESCE ^{1,2,4,9,14}	38
Scampi – molluschi – seppia Felsenfischsuppe – Kaisergranat – Muscheln – Sepia	

Primi piatti

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO ^{1,3,7,9}	29/42
Funghi pioppini – emulsione di burro imbrunito – olio alle erbette Rindfleisch-Brasato Ravioli – Buchenraslinge – Nussbutter Schaum – Kräuteröl	
IL NOSTRO RISOTTO LOTO E ZAFFERANO ^{7,9}	29/42
Robiolino del Piano di Magadino – finocchio selvatico – agrumi Unser Loto Risotto und Safran – Robiolino von der Magadino Ebene – wilder Fenchel – Zitrusfrüchte	
FAGOTTINI ALLA RICOTTA DI FIOR DI LATTE ^{1,3,7,8}	42/58
Tartufo Périgord – verdure verdi Fior di Latte Ricotta Fagottini – Périgord Trüffel – junges grünes Gemüse	

Piatti principali

ROMBO ATLANTICO ^{1,2,9}	65
Semi di fagioli – olive nere – croccante di patate Atlantik Steinbutt – Bohnenkerne – schwarze Oliven – Kartoffel-Knusper	
ASTICE MARINO E CURRY KASHMIR ^{2,7,9}	68
Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Kashmir Curry – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	
FARAONA TICINESE ^{7,9}	60
Peperoni appuntiti – melanzana – la nostra polenta Tessiner Perlhuhn – Spitzpaprika – Aubergine – unsere Polenta	
FILETTO DI MANZO ^{1,7,9}	68
Carciofini – piccoli gallinacci – patate confit Rindsfilet – kleine Artischocken – Pfifferlinge – konfierte Kartoffeln	

Specialità per 2 persone

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

Dolci

ALBICOCCA ^{1,3,7,8}	22
Fiore di lavanda – Pistacchio – gelato al miele Aprikose – Lavendelblüte – Pistazie – Honig Glace	
TUTTO CIOCCOLATO ^{1,3,6,7,8}	25
Variazione di cacao “Selection Felchlin Grand Cru” Kakao Variation “Selection Felchlin Grand Cru”	
LE NOSTRE BACCHE DELL'ORTO ^{3,7,8}	27
Mascarpone – basilico – sorbetto ai frutti di bosco Beeren Vielfalt aus unserem Garten – Mascarpone – Basilikum – Beerensorbet	

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA ^{1,3,7,8}	26
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>	

Formaggi

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

In presenza di allergie e/o intolleranze richiedi la lista allergeni

Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte die Allergenliste an