

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TRUITE DU LAC

Ail des ours – radis – citron confit
Trout from the lake – wild garlic – radish – lemon confit
Kerner 2022 – Terreni alla Maggia

VEAU TESSINOIS MARINE

Stracciatella – olives Taggiasca – poivre de Sichuan
Marinated Ticino veal – stracciatella – Taggiasca olives – Sichuan pepper
Il Castagneto 2021 – Terreni alla Maggia
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

ŒUF DE PINTADE ONSEN

Cœurs de laitue – petits haricots – espuma de pommes de terre
Guinea fowl onsen egg – lettuce hearts – bean seeds – potato foam
Lepre Black 2020 – Terreni alla Maggia

FERA DU LAC MAGGIORE FUME

Ail des ours – quinoa – beurre blanc – cresson
Smoked pollan fish from the lake maggiore – wild garlic – quinoa
beurre blanc – cress
Ricordi 2019 – Terreni alla Maggia

NOTRE RISOTTO LOTO

Asperges – herbettes printanières – petits pois
Our Loto risotto – asparagus – spring herbs – green peas
Castello del Sole 2018 – Terreni alla Maggia

AGNEAU DE MONTAGNE SUISSE

Courgette - notre polenta - ail noir
Swiss mountain lamb – courgette – our polenta – black garlic
Querceto 2016 – Terreni alla Maggia

NOTRE YUZU CITRONNE

Yoghourt tessinois – gin Delta Spirits – verveine
Our yuzu lemon – Ticino yoghurt – gin Delta Spirits – verbena
Tokaji Aszú 5 puttonyos – Tokaj-Oremus

Menu

5 plats / 5 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 90*
6 plats / 6 courses CHF 215 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 105*
7 plats / 7 courses CHF 230 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 120*

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

*En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service
If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff*