

Antipasti

AUTUNNO LOCANDA BARBAROSSA Variazione di zucca – gallinacci – uovo onsen ticinese – portulaca selvatica Variation von Kürbis – Pfifferlinge – Tessiner Onsen Ei – wilder Portulak	34
TROTA DI LAGO Menta – rape navette – citronella Seeforelle – Pfefferminze – Navette – Zitronengras	42
WAGYU TICINESE MARINATO Vinaigrette al peperone affumicato – finger lime – pepe Sichuan Rohmariniertes Tessiner Wagyu Geräucherte Peperoni Vinaigrette – Fingerlimette – Szechuan Pfeffer	44
FEGATO D'ANATRA Mora – sedano – brioche al burro Entenleber – Brombeere – Sellerie – Butterbrioche	52
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d'erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Atlantischer Hummer grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon-Vinaigrette	54/78

Supplemento di caviale

10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat	40
10 g di caviale Imperial 10 g Imperial Kaviar	40

Zuppe

ZUPPA DI QUAGLIA DEL PIANO DI MAGADINO Mela Rubinola – crostini di pane Valle Maggia – prezzemolo Schaumsüppchen von der Magadino Wachtel Rubinola Apfel – Valle Maggia Brot Crouton – Petersilie	36
FUMETTO DI CROSTACEI Scampi – molluschi – gambero rosso Fumet von Krustentieren – Kaisergranat – Muscheln – rote Garnele	52

Primi piatti

IL NOSTRO RISOTTO LOTO E PORCINI Robiola – noce nera – porro Unser Loto Risotto und Steinpilze – Robiola – schwarze Baumnuss – Lauch	34/48
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro imbrunito – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/54
FAGOTTINI ALLA RICOTTA DI FIOR DI LATTE Zucca Hokkaido – broccoli selvatico – semi di zucca arrostiti Fior di Latte Ricotta Fagottini – Hokkaidokürbis – wilder Brokkoli – geröstete Kürbiskerne	38/54

Piatti principali

BRANZINO MEDITERRANEO Zucchine – emulsione di carciofo – quinoa Mediterraner Wolfsbarsch – Zucchini – Artischocken Emulsion – Quinoa	65
ASTICE MARINO E BISQUE AL CURRY Piselli – chutney di frutta – coriandolo Hummer und Curry Bisque – Erbsen – Früchtechutney – Koriander	78
FARAONA TICINESE Porcini – polenta terreni alla Maggia – cicoria saltata Tessiner Perlhuhn – Steinpilze – Polenta Terreni alla Maggia – gebratener Chicorée	62
FILETTO DI MANZO SVIZZERO Zucca – patata di montagna – jus al tartufo del Périgord Schweizer Rinderfilet – Kürbis – Bergkartoffel – Périgord Trüffel-Jus	68

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA Spinaci al limone – beurre blanc – patate – capperi Atlantik Seezunge – Zitronenspinat – Beurre blanc – Kartoffeln – Kapern	78
SELLA DI AGNELLO SVIZZERO Zucchine – polenta Terreni alla Maggia – melanzane confit Schweizer Lammrücken – Zucchini – Polenta Terreni alla Maggia – Auberginenconfit	76

Dolci

IL NOSTRO LIMONE YUZU Prugna – panna acida – verbena Unsere Yuzu Zitronen – Pflaume – Sauerrahm – Verbene	24
FICO E CAFFÉ Melograno – il nostro miele ticinese – dragoncello Feige und Kaffee – Granatapfel – unser Tessiner Honig – Estragon	26
TUTTO CIOCCOLATO Variazione di “Cacao Selection Felchlin” Variation von der “Cacao Selection Felchlin”	28

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA 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>	30
--	----

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI Mostarda di fichi – pane alla frutta Käseselektion – Feigensenf – Früchtebrot	24/36
---	-------