

Premiers

LOCANDA BARBAROSSA PRINTEMPS ^{3,7,8} Asperges – salade printanière – œuf tessinois Locanda Barbarossa spring – asparagus – spring salad – Ticino egg	28
OMBLE MARINE ^{4,7} Cresson – radis rouges – citron Yuzu Marinated char – cress – red radishes – Yuzu lemon avec 10 gr. de caviar Impérial, supplément ⁴ with 10 gr. Impérial caviar, additional charge	32
FILET DE BŒUF CRU ^{1,3,7,10} Avocat – laitue – herbes printanières Raw marinated beef fillet – avocado – lettuce – spring herbs	40
FOIE GRAS DE CANARD ^{1,3,7} Nèfles – yoghurt – oseille Duck liver – medlars – yoghurt – sorrel	36
HOMARD MARIN ² Asperges vertes – salade d’herbes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	39
	39/58

Soupes

ASPERGES BLANCHES ^{1,3,7} Suprême de caille tessinoise – œuf onsen – croûtons White asparagus – Ticino quail breast – onsen egg – croutons	24
SOUPE DE POISSONS ^{1,2,4,9,14} Crustacés – coquilles – seiche Fish soup – crustaceans – mussels – cuttlefish	32

Premiers chauds

FAGOTTINI DE RICOTTA ^{1,3,7,9} Légumes printaniers – cerfeuil – morilles Ricotta fagottini – spring vegetables – chervil – morels	29
RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF ^{1,3,7,9} Champignons Shimeji – beurre noisette – huile aux herbes Beef brasato ravioli – shimeji mushrooms – brown butter – herb oil	24/36
NOTRE RISOTTO LOTO ET SAINT-JACQUES ^{4,7,9,14} Agrumes – safran – salicornes Our Loto risotto & scallop – citrus fruit – saffron – salicornia	38

Plats principaux

FILET DE SANDRE ^{4,7,9} Lentilles de montagne – brocoli sauvage – verveine Pike-perch fillet – mountain lentils – wild broccoli – verbena	52
HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR ^{2,7,9} Petits pois – chutney de fruits – coriandre Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander	65
PINTADE TESSINOISE ^{1,3,7,9} Morilles – légumes printaniers – pommes de terre de Magadino Ticino guinea fowl – morels – spring vegetables – potatoes from Magadino	54
FILET DE BŒUF ^{7,9} Petits artichauts – oignons – notre polenta Beef fillet – artichokes – onions – our polenta	60

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE ^{1,4,9} Epinards au citron – salicornes – riz Venere Atlantic sole – lemon spinach – salicornia – Venere rice	65
COTE DE VEAU SUISSE ^{7,9} Herbes du jardin – légumes printaniers – espuma de pommes de terre de la Vallée de l’Albula Swiss veal rib chop – garden herbs – spring vegetables – potato espuma from Albula Valley	69

Entremets

NOTRE CITRON YUZU ^{1,3,7,8} Glace au yoghurt – pistaches Our Yuzu lemon – yoghurt ice-cream – pistachio	18
RHUBARBE ET FRAMBOISES ^{1,3,7,8} Mascarpone – basilic citronné – vinaigre balsamico 20 ans de Losone Rhubarb & raspberries – mascarpone – lemon basil – 20 years old balsamico vinegar from Losone	19
TOUT CHOCOLAT ^{1,3,7,8} Variation de chocolat Felchlin Variation of Felchlin chocolate	21

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA ^{1,3,7,8} Grand Marnier – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Grand Marnier – wild berries – Bourbon vanilla ice-crea <i>Temps d’attente 60 minutes</i> <i>Waiting time 60 minutes</i>	25
---	----

Fromage

CHARIOT DE FROMAGES ^{1,7,8,10} Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese trolley – fig mustard – fruit bread	18/26
---	-------