

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

FÉRA DU LAC MAJEUR

fenouil fermenté – crème aux agrumes – ail des ours
Whitefish from Lake Maggiore – fermented fennel – citrus cream – wild garlic
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

BLACK ANGUS TESSINOIS MARINE

radis coloré – gel de cynorrhodon – fleurs de sureau macérées
Raw marinated Ticino Black Angus – colourful radish – rosehip gel – macerated elderflowers

GNOCCHETTI DE RIZ LOTO

cassoulet aux petits pois et haricots – pancetta tessinoise – zincarlin
Loto rice gnocchetti – pea and bean cassoulet – Ticino pancetta – zincarlin

ESSENCE DU FOIN DE MONTAGNE

tortellini de porc à la bière – chou fermenté – huile aux herbes
Essence of mountain hay – beer pork tortellini – fermented cabbage salad – herb oil

SANDRE DU LAC

concombres braisés – sauce beurre blanc au merlot – laitue romaine
Pike-perch from the lake – braised cucumbers – merlot beurre blanc – romaine lettuce

CABRI DE LA VALLE VERZASCA

notre polenta rouge – oignon nouveau – fromage de cabri mariné
Kid from the Valle Verzasca – our red polenta – spring onions – marinated kid cheese

MYRTILLES SAUVAGES ET NOIX

notre nocino – glacé au bois de noix – oxalis
Wild blueberries and walnuts – our nocino – nut wood ice cream – sorrel

Menu

5 plats / 5 courses CHF 195
6 plats / 6 courses CHF 215
7 plats / 7 courses CHF 230

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