

Entrees

PRINTEMPS LA LOCANDA BARBAROSSA Asperges blanches – racine de cerfeuil – herbes printanières Locanda Barbarossa spring – white asparagus – chervil root – spring herbs	38
FÉRA DU LAC MAJEUR Fenouil fermenté – crème aux agrumes – ail des ours Whitefish from Lake Maggiore – fermented fennel – citrus cream – wild garlic	46
BLACK ANGUS TESSINOIS MARINE Radis coloré – gel de cynorrhodon – fleurs de sureau macérées Raw marinated Ticino Black Angus Colourful radish – rosehip gel - macerated elderflowers	52
FOIE GRAS DE CANARD Sorbet à la pomme et céleri – noisette du Piémont – brioche au beurre Duck liver – apple and celery sorbet – Piedmont hazelnut – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbette sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	69

Caviar

10 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 10 g Suisse Oona Osietra Carat caviar	40
50 g de caviar Castello del Sole Selection 50 g caviar of Castello del Sole Selection	140
50 g de caviar Suisse Oona Osietra Carat 50 g of Suisse Oona Osietra Carat caviar	160
50 g de caviar AKI Prestige Beluga 50 g of AKI Prestige Beluga caviar	290
Avec des plats d’accompagnement classiques et des Farina Bona blinis With classic garnishes and Farina Bona blinis	30

Soupes

ASPERGES BLANCHES Croquant de caille de la plaine de Magadino – œuf onsen – estragon White asparagus – crispy Magadino Plain quail – onsen egg – tarragon	38
ESSENCE DU FOIN DE MONTAGNE Tortellini de porc à la bière – salade de chou fermenté – huile aux herbes Essence of mountain hay – beer pork tortellini – fermented cabbage salad – herb oil	42

Premiers chauds

RAVIOLI AU BRASATO DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – cream of mushroom – brown butter – wild herbs	38/56
FAGOTTINI À LA RICOTTA FUMÉE Morilles pointues glacées – haricots verts – ciboulette Fagottini of smoked ricotta – glazed pointed morels – green beans – chives	42/58
NOTRE LOTO RISOTTO DE TERRENI ALLA MAGGIA Asperges vertes et blanches – pois de jardin – fondue au sbrinz Our Loto risotto from Terreni alla Maggia Green and white asparagus – garden peas – Sbrinz fondue	42/58

Plats principaux

FILET DE SANDRE Concombres braisés – beurre blanc au merlot – laitue romaine Pike-perch fillet – braised cucumbers – merlot beurre blanc – romaine lettuce	62
TURBOT ATLANTIQUE Petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	74
DUO D’AGNEAU DE MONTAGNE Oignon nouveau – thym – polenta rouge de Terreni alla Maggia Duo of mountain lamb – spring onion – thyme – red polenta from Terreni alla Maggia	69
SELLE DE VEAU SUISSE Asperges blanches – morilles pointues glacées – pomme de terre de montagne Saddle of Swiss veal – white asparagus – glazed pointed morels – mountain potato	72

Spécialités dès 2 personnes

SOLE ATLANTIQUE EN 2 SERVICES Épinards au citron – beurre noisette – pomme de terre – câpres Filet de sole – poireau – céleri – beurre blanc aux Champagne Atlantic sole in 2 courses Lemon spinach – brown butter – potato – capers Sole fillet – leek – celery – Champagne beurre blanc	85
PINTADE DU TESSIN EN 2 PLATS Gigot de pintade – poivron – polenta rouge de Terreni alla Maggia – marjolaine Suprême de pintade – carotte – jus de truffe du Périgord – morilles pointues Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet pepper – red polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – carrot – Périgord truffle jus – pointed morels	85

Entremets

RHUBARBE ET FRAISE Yaourt tessinois – meringue – basilic Rhubarb and strawberry – Ticino yoghurt – meringue – basil	24
MYRTILLES SAUVAGES ET NOIX Notre nocino – glacé au bois de noix – oxalis Wild blueberries and walnuts – our nocino – nut wood ice cream – sorrel	26
CHOCOLAT FELCHLIN “GRAND CRU” ET POIRE Poire Williams – pâte feuilletée – pistache Felchlin chocolate “Grand Cru” – Williams pear – puff pastry – pistachio	28

Spécialité dès 2 personnes

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Grand Marnier – baies de bois – glace à la vanille Bourbon Grand Marnier – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl <i>Temps d’attente 60 minutes</i> <i>Waiting time 60 minutes</i>	30
	12

Fromage

SELECTION DE FROMAGES Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	25/38
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------