

Entrees

LOCANDA BABAROSSA ÉTÉ Carotte en variété – truffe Périgord – noisettes du Piémont Locanda Babarossa Summer Variety of carrots – Périgord truffle – Piemont hazelnuts	42
OMBLE CHEVALIER DU LAC Chou-rave – vinaigrette aux poivrons jaunes – fleur de sureau Arctic char from the lake – kohlrabi – yellow sweet pepper vinaigrette – elderflower	46
AGNEAU DE MONTAGNE MARINÉ Concombre – ail noir – myrte citronnée Marinated mountain lamb – cucumber – black garlic – lemon myrtle	52
FOIE GRAS DE CANARD Sorbet au céleri – pomme verte – brioche au beurre Duck liver – celery sorbet – green apple – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Atlantic 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

SOUPE DE PINTADE DE PLAINE MAGADINO Chanterelles – pecorino – abricot Soup of Magadino Plain guinea fowl – chanterelles – pecorino – apricot	42
ESSENCE DE TOMATES FROIDE Fromage frais de chèvre de la Valle Verzasca – basilic – focaccia aux olives Cold tomato essence – fresh goat cheese from Verzasca Valley – basil – olive focaccia	38

Premiers chauds

FAGOTTINI A LA RICOTTA ET TRUFFE PÉRIGORD Pourpier sauvage – topinambour – balsamico traditionnel Fagottini with ricotta and Périgord truffle Wild purslane – Jerusalem artichoke – traditional balsamic vinegar	42/58
RAVIOLI AU BŒUF BRAISÉ Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – mushroom cream – brown butter – wild herbs	38/56
NOTRE LOTO RISOTTO DE TERRENI ALLA MAGGIA Aubergine – tomate jaune datée – menthe Our Loto risotto from Terreni alla Maggia Aubergine – yellow date tomato – peppermint	38/56

Plats principaux

SANDRE DU LAC MAJEUR Courgettes – salsa verde – pancetta tessinoise Pikeperch from Lake Maggiore – courgette – salsa verde – Ticino pancetta	62
TURBOT ATLANTIQUE Petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	74
PIGEON ROYAL FRANÇAIS Chou-fleur coloré – noix noire – mûre French king pigeon – colourful cauliflower – black walnut – mulberry	68
DUO DE VEAU SUISSE Pomme de terre de montagne – céleri – jus aux pignons de pin Swiss veal duet – mountain potato – celery – pine nut jus	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 au 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 botte – jus de truffe du Périgord – chanterelles Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet pepper – red polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – bunched carrot – Périgord truffle jus – chanterelles	85

Entremets

CERISE BIGARREAUX Crème d’alpage – essence de fleur – oseille Heart cherry – alpine cream – flower essence – wood sorrel	26
BAIES DE NOTRE JARDIN Yaourt tessinois – lavande – sorbet de groseilles et mûres Berries from our garden Ticino yoghurt – lavender – blackcurrant and blackberry sorbet	26
TOUT CHOCOLAT Variation de chocolat “Selection Felchlin Grand Cru” Chocolate variation “Selection Felchlin Grand Cru”	28

Spécialité dès 2 personnes

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

Fromage

SELECTION DE FROMAGES Moutarde de figues – pain aux fruits Cheese selection – fig mustard – fruit bread	24/36
---	-------