

Entrees

AUTOMNE LOCANDA BARBAROSSA Variation de betteraves – vinaigrette au babeurre – aneth Autumn Locanda Barbarossa Beetroot variation – buttermilk vinaigrette – dill	35
TRUITE DE LAC LEGEREMENT FUMEE Topinambour – verjus – ail vert Lightly smoked lake trout – Jerusalem artichoke – verjus – green garlic	46
AGNEAU DE MONTAGNE MARINE Coing – chanterelles aigre-douces – huile de livèche Marinated mountain lamb – quince – sweet and sour chanterelles – lovage oil	49
FOIE GRAS DE CANARD Sorbet aux poires pochées – figue – brioche au beurre Duck liver – braised pear sorbet – fig – butter brioche	56
HOMARD MARIN Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Lobster – green asparagus – wild herb salad – tomato-tarragon vinaigrette	72

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

ESSENCE DE BŒUF LIMOUSINE AU TORTELLINI Chou fermenté – cresson à la moutarde – huile d’oignons nouveaux grillés Limousine beef essence with tortellini Fermented cabbage – mustard cress – oil made from roasted spring onions	38
SOUPE DE JEUNE POIREAU Homard Atlantique – abricot – corne de gatte Soup of young leek – Atlantic lobster – apricot – corne de gatte	42

Premiers chauds

RAVIOLI AU BRAISÉ DE BŒUF Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – mushroom cream – brown butter – wild herbs	38/56
SFOGLIA RIPIENA A LA RICOTTA ET AUX AUBERGINE Mousse de parmesan – pignons de pin – huile de roquette Stuffed Sfoglìa with ricotta and aubergine – parmesan foam – pine nuts – rocket oil	36/54
NOTRE RISOTTO LOTO Cèpes – persil – noisette du Piémont Our Loto risotto – porcini mushrooms – parsley – Piedmont hazelnut	42/58

Plats principaux

COURGE DE NOTRE JARDIN “BBQ” ET BÜSCION Pomme de terre de montagne – crème de graines de courge – cardamome Pumpkin from our garden, “BBQ” and Büscion Mountain potato – pumpkin seed cream – cardamom	56
TURBOT ATLANTIQUE Artichaut – fumet de tomate au safran – quinoa croquant Atlantic turbot – artichoke – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	74
SELLE DE VEAU SUISSE Céleri – trompette noir – haricots verts Swiss veal saddle – celery – black trumpet mushroom – green beans	72
DUO D’AGNEAU DE MONTAGNE Catalogna – poivron rouge pointu – pain Valle Maggia Duo of Mountain lamb – catalogna – pointed red pepper – Valle Maggia bread	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	89
PINTADE DU TESSIN EN 2 PLATS Gigot de pintade – poivron – polenta jaune de Terreni alla Maggia – marjolaine Suprême de pintade – carotte en botte – jus de truffe du Périgord – pleurote du panicaud Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet pepper – yellow polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – bunch carrot – Périgord truffle jus – king trumpet mushroom	85

Entremets

POMME ROUGE ET ACETO BALSAMIQUE Gâteau aux amandes – pavot gris – thym Red apple and balsamic vinegar – almond cake – grey poppy seed – thyme	24
PRUNE ET CAFÉ Panna cotta – glace au caramel salé – meringue à la lavanda Plum and coffee – panna cotta – salted caramel ice cream – lavender meringue	26
CHOCOLAT FELCHLIN ”GRAND CRU” Sorbet à l’orange – courge Hokkaido – noix Felchlin “Grand Cru” Chocolate – Orange sorbet – Hokkaido pumpkin – walnuts	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 <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
---	-------