

## Entrees

<b>CŒURS DE LAITUE D'ETE</b> Œuf de caille tiède – chanterelles sautées – fleurs de sureau Summer lettuce hearts Gently warmed poached quail egg – sautéed chanterelles – elderflower	34
<b>TRUITE DE LAC</b> Concombre du jardin – Gazpacho “Orto” – citron salé Lake trout – garden cucumber – “Orto” gazpacho – salted lemon	46
<b>AGNEAU DE MONTAGNE MARINÉ</b> Chou-rave – décoction d’artichauts – poivre vert Sichuan Marinated mountain lamb – kohlrabi – artichoke decoction – green Sichuan pepper	49
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b> Sorbet à la pomme et céleri – mûre– brioche au beurre Duck liver – apple and celery sorbet – blackberry – butter brioche	56
<b>HOMARD MARIN</b> Asperges vertes – salade d’herbettes sauvages – vinaigrette tomate-estragon Atlantic 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

<b>ESSENCE DE TOMATE FROIDE</b> Fromage frais de chèvre de la Valle Verzasca – basilic – olives Taggiasca Cold tomato essence Fresh goat cheese from Verzasca Valley – basil – Taggiasca olives	38
<b>SOUPE DE JEUNE POIREAU</b> Homard Atlantique – abricot – noisette du Piémont Soup of young leek – Atlantic lobster – apricot – Piedmont hazelnut	42

## Premiers chauds

<b>RAVIOLI AU BŒUF BRAISE</b> Crème de champignons – beurre noisette – herbes sauvages Ravioli with braised beef – mushroom cream – brown butter – wild herbs	38/56
<b>SFOGLIA RIPIENA A LA RICOTTA ET TRUFFE PERIGORD</b> Pourpier sauvage – pomme braisée – aubergine Sfoglìa Ripiena with ricotta and Périgord truffle Wild purslane – braised apple – aubergine	42/58
<b>NOTRE LOTO RISOTTO ET SANDRE DU LAC</b> Persil – céleri – agrumes Our Loto risotto and pikeperch from the lake – parsley – celery – citrus fruit	42/58

## Plats principaux

<b>COURGETTE DE NOTRE JARDIN ET POLENTA BLANCHE</b> Fleur farcie – œuf de pintade du Tessin – gremolata piquante Courgette from our garden and white polenta Stuffed flower – Ticino guinea fowl egg – savoury gremolata	56
<b>TURBOT ATLANTIQUE</b> Artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant Atlantic turbot – artichoke – tomato and saffron fumet – crispy quinoa	74
<b>SELLE DE VEAU SUISSE</b> Pomme de terre de montagne – chanterelles sautées – haricots vert Swiss saddle of veal – mountain potato – sautéed chanterelles – green beans	72
<b>DUO D'AGNEAU DE MONTAGNE</b> Catalogna – poivron rouge pointu – pain Valle Maggia Duo of Mountain lamb – catalogna – sweet pointed red pepper – Valle Maggia bread	72

## Spécialités dès 2 personnes

<b>SOLE ATLANTIQUE EN 2 SERVICES</b> 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
<b>PINTADE DU TESSIN EN 2 PLATS</b> Cuisse de pintade – poivron – polenta jaune de Terreni alla Maggia – marjolaine Suprême de pintade – carotte nouvelle – jus de truffe du Périgord – pleurote du panicaut Ticino guinea fowl in 2 courses Guinea fowl leg – sweet pepper – yellow polenta from Terreni alla Maggia – marjoram Supreme of guinea fowl – young carrot – Périgord truffle jus – king trumpet mushroom	85

## Entremets

<b>NOS MÛRIERS ET ACETO BALSAMICO</b> Glace au maïs sucré – sarrasin – caramel à la sauge Our mulberries and aceto balsamico Ice cream of sweet corn – buckwheat – sage caramel	24
<b>PECHE ET BABEURRE</b> Framboises – meringue – citron kaffir Peach and buttermilk – raspberries – meringue – kaffir lime	26
<b>CHOCOLAT FELCHLIN ”GRAND CRU”</b> Cerise bigarreaux – pâte feuilletée – noix de pécan Felchlin “Grand Cru” Chocolate – heart cherry – puff pastry – pecan nut	28

## Spécialité dès 2 personnes

<b>SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA</b> 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

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