

Antipasti

AUTUNNO LOCANDA BARBAROSSA Variazione di barbabietola – vinaigrette al latticello – aneto Herbst Locanda Barbarossa Variation von der Rande – Buttermilch-Vinaigrette – Dill	35
TROTA DEL LAGO AFFUMICATO Topinambur – agresto – aglio verde Seeforelle leicht geräuchert – Topinambur – Verjus – grüner Knoblauch	46
AGNELLO DI MONTAGNA MARINATO Cotogna – gallinacci agrodolci – olio di levistico Mariniertes Berglamm – Quitte – süss-saure Pfifferlinge – Liebstöckelöl	49
FEGATO D’ANATRA Sorbetto di pere brasate – fico – brioche al burro Entenleber – Schmorbirnen-Sorbet – Feige – Butterbrioche	56
ASTICE MARINO Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro e dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten und Estragon Vinaigrette	72

Caviale

10 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat 10 g Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	40
50 g di caviale Castello del Sole Selection 50 g Dose Kaviar Castello del Sole Selection	140
50 g di caviale Suisse Oona Osietra Carat 50 g Dose Suisse Oona Kaviar Osietra Carat	160
50 g di caviale AKI Prestige Beluga 50 g Dose AKI Prestige Beluga Kaviar	290
Con condimenti classici e blinis alla Farina Bona Mit klassischen Beilagen und Farina Bona Blinis serviert	30

Zuppe

TORTELLINI IN ESSENZA DI MANZO LIMOUSINE Cavolo fermentato – crescione alla senape – olio di cipollotto arrostito Essenz vom Limousine Rind mit Tortellini Fermentierter Kohlsalat – Senfkresse – Öl von gerösteter Jungzwiebel	38
ZUPPA DI PORRO Astice dell’Atlantico – albicocca – corne de gatte Süppchen vom jungen Lauch – Atlantik Hummer – Aprikose – Corne de Gatte	42

Primi piatti

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO Crema di funghi – burro nocciola – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
SFOGLIA RIPIENA ALLA RICOTTA E MELANZANE Spuma di parmigiano – pinoli – olio di rucola Sfoglia Ripiena mit Ricotta und Melanzane Parmesanschaum – Pinienkerne – Rucolaöl	36/54
IL NOSTRO RISOTTO LOTO Funghi porcini – prezzemolo – nocciola piemontese Unser Loto Risotto – Steinpilze – Petersilie – Piemonteser Haselnuss	42/58

Piatti principali

ZUCCA DEL NOSTRO ORTO “BBQ” E BÜSCION Patata di montagna – crema ai semi di zucca – cardamomo Kürbis aus unserem Garten “BBQ” und Büscion Bergkartoffel – Kürbiskerncreme – Kardamom	56
ROMBO ATLANTICO Carciofo – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante Atlantik Steinbutt – Artischocke – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa	74
SELLA DI VITELLO SVIZZERO Sedano – trombetta nera – fagioli verdi Schweizer Kalbsrücken – Sellerie – Herbsttrompete – grüne Bohnen	72
DUETTO D’AGNELLO DI MONTAGNA Catalogna – peperoni rossi a punta – pane Valle Maggia Duett vom Berglamm – Catalogna – rote Spitzpaprika – Valle Maggia Brot	72

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE Spinaci al limone – burro nocciola – patate – capperi Filetto di sogliola – porro – sedano – beurre blanc allo Champagne Atlantik Seezunge in 2 Gängen Zitronenspinat – Nussbutter – Kartoffel – Kapern Seezungenfilet – Lauch – Sellerie – Champagner Beurre Blanc	89
FARAONA TICINESE IN 2 PORTATE Coscia di faraona – peperoni – polenta gialla dei Terreni alla Maggia – maggiorana Suprema di faraona – carota novella – jus di tartufo Périgord – cardoncello Tessiner Perlhuhn in 2 Gängen Perlhuhnkeule – Peperoni – gelbe Polenta von der Terreni alla Maggia – Majoran Supreme vom Perlhuhn – Bundkarotte – Périgord Trüffeljus – Kräuterseitling	85

Dolci

MELA ROSA E ACETO BALSAMICO Torta di mandorle – papavero grigio – timo Roter Apfel und Aceto Balsamico – Mandelkuchen – Graumohn – Thymian	24
PRUGNA E CAFFÈ Panna cotta – gelato al caramello salato – meringa alla lavanda Zwetschge und Kaffee – Panna Cotta – Salzkaramellglace – Lavendelmeringue	26
CIOCCOLATO FELCHLIN “GRAND CRU” Sorbetto all’arancia – zucca di Hokkaido – noci Felchlin Schokolade “Grand Cru” – Orangensorbet – Hokkaido-Kürbis – Walnüsse	28

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA Essenza di arance – frutti di bosco – gelato vaniglia Bourbon Orangenessenz – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl	30
<i>Tempo d’attesa 60 minuti</i> <i>60 Minuten Wartezeit</i>	12

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI Mostarda di fichi – pane alla frutta Käseselektion – Feigensenf – Früchtebrot	25/38
---	-------