

Antipasti

PRIMAVERA LOCANDA BARBAROSSA	38
Asparagi bianchi – radice di cerfoglio – erbette primaverili	
Locanda Barbarossa Frühling – weisser Spargel – Kerbelwurzel – Frühlingskräuter	
COREGONE DEL LAGO MAGGIORE	46
Finocchio fermentato – crema agli agrumi – aglio orsino	
Felchen aus dem Lago Maggiore – fermentierter Fenchel – Zitruscreme – Bärlauch	
BLACK ANGUS TICINESE MARINATO	52
Ravanello colorato – gel di rosa canina – fiori di sambuco sott’aceto	
Roh mariniertes Tessiner Black Angus	
Bunter Rettich – Hagebuttengel – eingelegte Holunderblüten	
FEGATO D’ANATRA	56
Sorbetto di mela e sedano – nocciola piemontese – brioche al burro	
Entenleber – Apfel-Sellerie Sorbet – Piemonteser Haselnuss – Butterbrioche	
ASTICE MARINO	69
Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello	
Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-Estragon-Vinaigrette	

Caviale

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

Zuppe

ASPARAGI BIANCHI	38
Croccante di quaglia del Piano di Magadino – uovo onsen – dragoncello	
Weisser Spargel – knuspriges von der Magadino Ebene Wachtel – Onsen Ei – Estragon	
ESSENZA FIENO DI MONTAGNA	42
Tortellini di maialino alla birra – insalata di cavolo fermentato – olio alle erbette	
Bergheuessenz – Bierschwein-Tortellini – fermentierter Kohlsalat – Kräuteröl	

Primi piatti

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO	38/56
Crema di funghi – burro nocciola – erbette selvatiche	
Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	
FAGOTTINI ALLA RICOTTA AFFUMICATA	42/58
Spugnole appuntite glassate – fagiolini – erba cipollina	
Fagottini mit geräucherter Ricotta	
Glasierte Spitzmorcheln – grüne Bohnen – Schnittlauch	
IL NOSTRO RISOTTO LOTO DEI TERRENI ALLA MAGGIA	42/58
Asparagi verdi e bianchi – piselli dell’orto – fonduta di Sbrinz	
Unser Loto Risotto von der Terreni alla Maggia	
Grüner und weisser Spargel – Gartenerbse – Sbrinzfonduta	

Piatti principali

FILETTO DI LUCIOPERCA	62
Cetrioli brasati – beurre blanc al merlot – lattuga romana	
Zanderfilet – Schmorgurken – Merlot Beurre Blanc – Römersalat	
ROMBO ATLANTICO	74
Carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante	
Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa	
DUETTO D’AGNELLO DI MONTAGNA	69
Cipollotto – timo – polenta rossa dei Terreni alla Maggia	
Duett vom Berglamm	
Frühlingslauch – Thymian – rote Polenta von der Terreni alla Maggia	
SELLA DI VITELLO SVIZZERO	72
Asparagi bianchi – spugnole appuntite glassate – patate di montagna	
Schweizer Kalbsrücken – weisse Spargeln – glasierte Spitzmorcheln – Bergkartoffel	

Specialità per 2 persone

SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE	85
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	
FARAONA TICINESE IN 2 PORTATE	85
Coscia di faraona – peperoni – polenta rossa dei Terreni alla Maggia – maggiorana	
Suprema di faraona – carota – jus di tartufo Périgord – spugnole appuntite	
Tessiner Perlhuhn in 2 Gängen	
Perlhuhnkeule – Peperoni – rote Polenta von der Terreni alla Maggia – Majoran	
Supreme vom Perlhuhn – Bundkarotte – Périgord Trüffeljus – Spitzmorcheln	

Dolci

RABARBARO E FRAGOLA	24
Yogurt ticinese – meringa – basilico	
Rhabarber und Erdbeere – Tessiner Joghurt – Meringue – Basilikum	
MIRTILLI SELVATICI E NOCI	26
Il nostro Nocino – gelato al legno di noce – acetosa	
Wilde Blaubeeren und Baumnuss – unser Nocino – Nussholz-Glace – Sauerklee	
CIOCCOLATO FELCHLIN “GRAND CRU”	28
Pera Williams – pasta sfoglia – pistacchio	
Felchlin Schokolade “Grand Cru” – Williams Birne – Blätterteig – Pistazie	

Specialità per 2 persone

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA	30
Grand Marnier – frutti di bosco – gelato alla vaniglia Bourbon	
Grand Marnier – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis	
Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl	12
Tempo d’attesa 60 minuti	
60 Minuten Wartezeit	

Formaggi

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