

## Antipasti

<b>CUORE DI LATTUGA ESTIVA</b> Uovo di quaglia tiepido – gallinacci saltati – fiore di sambuco Sommerliche Kopfsalatherzen Temperiertes Wachtelai – sautierte Pfifferlinge – Holunderblüte	34
<b>TROTA DEL LAGO</b> Cetriolo nostrano – gazpacho “Orto” – limone salato Seeforelle – Gartengurke – Gazpacho “Orto” – Salzzitrone	46
<b>AGNELLO DI MONTAGNA MARINATO</b> Cavolo rapa – guazzetto di carciofo – pepe verde Sichuan Mariniertes Berglamm – Kohlrabi – Artischockensud – grüner Sichuan Pfeffer	49
<b>FEGATO D’ANATRA</b> Sorbetto alla mela e sedano – more – brioche al burro Entenleber – Apfel-Sellerie Sorbet – Brombeere – Butterbrioche	56
<b>ASTICE MARINO</b> Asparagi verdi – insalata d’erbette selvatiche – vinaigrette pomodoro-dragoncello Hummer – grüner Spargel – Wildkräutersalat – Tomaten-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

<b>ESSENZA FREDDA DI POMODORO</b> Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – olive Taggiasca Kalte Tomatenessenz Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal – Basilikum – Taggiasca Oliven	38
<b>ZUPPA DI PORRO</b> Astice dell’Atlantico – albicocca – nocciola piemontese Süppchen vom jungen Lauch – Atlantik Hummer – Aprikose – Piemonteser Haselnuss	42

## Primi piatti

<b>RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO</b> Crema di funghi – burro nocciola – erbette selvatiche Rindfleisch-Brasato Ravioli – Pilzcreme – Nussbutter – Wildkräuter	38/56
<b>SFOGLIA RIPIENA ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD</b> Portulaca selvatica – mela brasata – melanzana Sfoglia Ripiena mit Ricotta und Périgord-Trüffel Wilder Portulak – geschmorter Apfel – Aubergine	42/58
<b>IL NOSTRO RISOTTO LOTO E LUCIOPERCA DEL LAGO</b> Prezzemolo – sedano – agrumi Unser Loto Risotto und Zander aus dem See – Petersilie – Sellerie – Zitrusfrucht	42/58

## Piatti principali

<b>ZUCCHINI DEL NOSTRO ORTO E POLENTA BIANCA</b> Fiore ripieno – uovo di faraona ticinese – gremolata piccante Zucchini aus unserem Garten und weisse Polenta Gefüllte Blüte – Tessiner Perlhuhn-Ei – pikante Gremolata	56
<b>ROMBO ATLANTICO</b> Carciofo – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante Atlantik Steinbutt – Artischocke – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa	74
<b>SELLA DI VITELLO SVIZZERO</b> Patata di montagna – gallinacci saltati – fagiolini verdi Schweizer Kalbsrücken – Bergkartoffel – sautierte Pfifferlinge – grüne Keniabohnen	72
<b>DUETTO D’AGNELLO DI MONTAGNA</b> Catalogna – peperoni rossi a punta – pane Valle Maggia Duett vom Berglamm – Catalogna – rote Spitzpaprika – Valle Maggia Brot	72

## Specialità per 2 persone

<b>SOGLIOLA ATLANTICA IN 2 PORTATE</b> Spinaci al limone – burro nocciola – patata – 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	85
<b>FARAONA TICINESE IN 2 PORTATE</b> 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 – Junge Karotte – Périgord Trüffeljus – Kräuterseitling	85

## Dolci

<b>I NOSTRI GELSI E ACETO BALSAMICO</b> Sorbetto al mais dolce – grano saraceno – caramello alla salvia Unsere Maulbeeren und Aceto Balsamico Glace von Zuckermais – Buchweizen – Salbei-Karamell	24
<b>PESCA E LATTICELLO</b> Lamponi – meringa – limetta kaffir Pflirsich und Buttermilch – Himbeeren – Meringue – Kaffir-Limette	26
<b>CIOCCOLATO FELCHLIN “GRAND CRU”</b> Ciliegia duracina – pasta sfoglia – noce pecan Felchlin Schokolade “Grand Cru” – Herzkirsche – Blätterteig – Pekanuss	28

## Specialità per 2 persone

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

## Formaggi

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