

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TRUITE DU LAC

Radis – ail des ours – myrte citronné
Trout from the lake – radish – wild garlic – lemon myrtle
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40

Kerner 2022 – Cantina alla Maggia, Ascona

WAGYU TESSINOIS MARINE

Émulsion d'artichaut – poivre de Sichuan – Farina Bona
Marinated Ticino veal – artichoke emulsion – Sichuan pepper – Farina Bona

Ricordi 2019 – Cantina alla Maggia, Ascona

ŒUF ONSÉN DE PINTADE TESSINOIS

Jeunes cœurs de laitue – petits haricots – espuma de pommes de terre
Ticino guinea fowl onsen egg – young lettuce hearts – bean seeds – potato foam

Giubileo 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona

ESSENCE D'AGNEAU DE MONTAGNE

Citronnelle – raviolo d'agneau – oignons confit
Essence of mountain lamb – lemon grass – lamb raviolo – confit onion

Premium Saké - Fukuju Kobe Classic

NOTRE RISOTTO LOTO

Asperges vertes sauvages – petits pois – herbes du jardin
Our Loto risotto – wild green asparagus – peas – garden herbs

Castello del Sole 2020 – Cantina alla Maggia, Ascona

CABRI DU VAL VERZASCA

Oignons braisés au merlot – polenta de Terreni alla Maggia – jus de romarin
Kid from Verzasca Valley – braised merlot onions –
Polenta from Terreni alla Maggia – rosemary jus

Querceto 2019 – Cantina alla Maggia, Ascona

NOTRE CITRON YUZU

Opus Blanc – noix – glace au lait fumé
Our yuzu lemon – opus blanc – walnut – smoked milk ice cream

Riesling Auslese 2008 – Schloss Halbturn, Halbturn

Menu

5 plats / 5 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 100
6 plats / 6 courses CHF 215 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 115
7 plats / 7 courses CHF 230 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 130

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service
If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff