

WEEKEND LUNCH

AUTOMNE LOCANDA BARBAROSSA

Variation de betteraves – vinaigrette au babeurre – fenouil sauvage
Autumn Locanda Barbarossa – beetroot variation – buttermilk vinaigrette – wild fennel

OU / or

TRUITE DE LAC LEGEREMENT FUMEE

Topinambour – verjus – ail vert
Lightly smoked lake trout – Jerusalem artichoke – verjus – green garlic
avec 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
with 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

OU / or

AGNEAU DE MONTAGNE MARINE

Coing – chanterelles aigre-douces – huile de livèche
Marinated mountain lamb – quince – sweet and sour chanterelles – lovage oil

Spécialités à partir de 2 personnes / Specialties for a minimum of 2 peoples

SOLE ATLANTIQUE OU LOUP DE MER

Atlantic sole or sea bass

OU / or

GIGOT DE VEAU SUISSE BRAISE OU GROS MORCEAU DU JOUR

Braised Swiss veal shank or Big Piece of the day

ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

LEGUMES MEDITERRANEENS AUX ARTICHAUTS

Mediterranean vegetables with artichokes

NOTRE RISOTTO LOTO DE TERRENI ALLA MAGGIA AU SAFRAN

Our risotto Loto from Terreni alla Maggia with saffron

Spécialité à partir de 2 personnes / Specialty for a minimum of 2 peoples

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA

Essence d'orange – baies de bois – glace à la vanille Bourbon
Orange essence – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream

au / with Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl a CHF 12.00

Menu

Pour adultes / For adults CHF 120.00

Pour enfants jusqu'à 12 ans / For children up to 12 years CHF 60.00

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