

La Baia

ristorante & lounge

Notre cuisine est une synthèse parfaite entre tradition et créativité. Soigneusement orchestrée par le chef Salvatore Sanfilippo, elle explore les racines méditerranéennes à travers des plats qui réinterprètent la cuisine traditionnelle. Un voyage gastronomique qui unit la Sicile et la Lombardie, où les ingrédients raffinés du Tessin subliment chaque plat, transformant chaque bouchée en une expérience unique.

Our cuisine is a perfect synthesis of tradition and creativity. Curated by Chef Salvatore Sanfilippo, it explores Mediterranean roots through dishes that reinterpret traditional cuisine. A gastronomic journey connecting Sicily and Lombardy, where the finest ingredients from Ticino enhance every dish, turning each bite into a true experience.

La Baia

ristorante & lounge

Menu créatif - Creative menu

Special under 35

Sashimi de truite saumonée, wasabi, pomme verte
et sauce orientale

Salmon trout sashimi, wasabi, green apple
and oriental dressing



Tartare de bœuf, jaune d'œuf, échalote,
anchois et huile à la ciboulette

Beef tartare, egg yolk, shallots,
anchovy and chive oil



Fagottelli farcis à la carbonara, courgettes,
Sbrinz et guanciale croustillante

Fagottelli stuffed with carbonara, zucchini,
Sbrinz cheese and crispy guanciale



Tagliata de thon rouge, jus au Porto,
carottes glacées et topinambour

Sliced red tuna, Port wine jus,
glazed carrots and Jerusalem artichokes



Bavarois au tiramisù
Tiramisù bavarois



Sfr. 65.-

Over 35 - Sfr. 87.-

Parcours de vins - 5 verres | Vine journey - 5 glasses Sfr. 45.-

Le menu est à considérer pour l'ensemble de la table.
The menu is to be considered for the whole table.

Menu Dégustation Automnal

Autumn Tasting Menu

Carpaccio de cerf mariné, Büscion de chèvre, figues et mayonnaise à l'ail noir
Marinated venison carpaccio, goat's cheese Büscion, figs and black garlic mayonnaise

Crème de cèpes, œuf 63°, potiron et sauge
Creamy porcini mushroom soup, 63° egg, pumpkin and sage

Tagliatelles à la farine de châtaigne, ragoût de sanglier, Castelmagno et grenade
Chestnut flour tagliatelle with wild boar ragout, Castelmagno cheese and pomegranate

Selle de chevreuil avec son jus parfumé au Kirsch et à l'airelle rouge
Garnitures traditionnelles de saison
Saddle of roe deer with its jus flavoured with Kirsch and lingonberries
Traditional seasonal garnishes

Millefeuille de châtaignes, framboises et caramel salé
Chestnut millefeuille with raspberries and salted caramel

CHF 98.00

Parcours de vins - 5 verres
Wine journey - 5 glasses

CHF 45.00

**Le menu est servi pour l'ensemble de la table : un voyage culinaire
à partager tous ensemble ou à réserver pour une autre occasion.**

The menu is served for the entire table: a culinary journey to be shared together,
or saved for another occasion.

Pour commencer | To start

Crème de cèpes, œuf 63°, potiron et sauge	½ 20.00	27.00
Cream of cepes, 63° egg, pumpkin and sage		

Carpaccio de cerf mariné, Büscion de chèvre, figues et mayonnaise à l'ail noir	½ 21.00	28.00
Marinated venison carpaccio, goat's cheese Büscion, figs and black garlic mayonnaise		

Faisan, foie gras et truffe noire		38.00
Pheasant with foie gras and black truffle		

Omble, Sbrinz AOP 36 mois, céleri, pomme verte et yuzu		27.00
Char, 36-month AOP Sbrinz, celery, green apple and yuzu		

 Crème de cèpes, oignons croustillants et huile de feuilles de figuier	½ 18.00	25.00
Cream of cepes, crispy onions and fig leaf oil		

Eau, farine, pommes de terre, riz | Water, flour, potatoes, rice

Tagliatelles à la farine de châtaignes, ragoût de sanglier, Castelmagno et grenade	½ 21.00	28.00
Chestnut flour tagliatelle with wild boar ragout, Castelmagno cheese and pomegranate		

Risotto crémeux au potiron, glace de fromage bleu tessinois, lièvre et amandes		27.00
<i>Creamy pumpkin risotto, Ticino blue cheese ice cream, hare and almonds</i>		

Fagottelli à la carbonara, courgettes, Sbrinz et guanciale croustillant	½ 21.00	28.00
Carbonara fagottelli, zucchini, Sbrinz and crispy guanciale		

Calamarata, gambas rouges, pistache et burrata	½ 22.00	29.00
Calamarata with red prawns, pistachio and burrata		

 Spaghettoni, genovese de poireaux et noix de cajou, citron	½ 19.00	26.00
Spaghettoni, leek Genovese, cashews, lemon		

D'eau ou de Terre | From water or from of Earth

Selle de chevreuil avec son jus parfumé au Kirsch et à l'airelle rouge 58.00
Garnitures traditionnelles de saison

Saddle of roe deer with its jus, flavored with Kirsch and lingonberries
Traditional seasonal garnishes

Médailillon de cerf, lard et garnitures traditionnelles de saison 48.00
Deer medallion with lardo and traditional seasonal garnishes

Filet de bœuf, radis rouge et purée de patates douces 51.00
Beef fillet, red radish and creamy sweet potato purée

Ombrine à la meunière 43.00
Meunière-style croaker

 **Chou-fleur rôti, houmous et saveurs de sous-bois** 34.00
Roasted cauliflower, hummus and forest flavours

Pour finir en douceur | To finish in sweetness

Soupe de kakis, poire au Merlot et glace au yaourt ( sur demande | on request) 15.00
Persimmon soup, pear in Merlot and yogurt ice cream

Millefeuille de châtaignes, framboises et caramel salé 14.00
Chestnut millefeuille with raspberries and salted caramel

Mascarpone crème, biscuit à la vanille et café moka 14.00
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

Sélection de fromages, avec confitures saisonnières maison et miel local 25.00
Cheese selection with homemade seasonal jams and local honey

Pour toute information concernant les allergènes ou les éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs de service.

For information about allergens or possible food intolerances,
please contact our service team.

Provenance de la viande Meat origin:	Bœuf Beef	Switzerland
	Foie Gras	France
	Cerf Deer	Nouvelle-Zéland
	Chevreuil Roe deer	Austria
	Porc Pork	Italy Switzerland
	Faisan Pheasant	France Grande-Bretagne
	Lièvre Hare	France Grande-Bretagne
	Sanglier Wild boar	Poland

Provenance du poisson Fish origin:	Crevette rouge Red Shrimp	Italy Argentina
	Ombrine Umbrine	Croatia
	Omble chevalier Char	Italy Switzerland