

# 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 à 5 plats

### 5-Course Menu

**Sériole Hamachi à la pizzaiola**

Amberjack Hamachi pizzaiola-style

**Carpaccio de bœuf mariné, yaourt, ail noir et artichauts en conserve**

Marinated beef carpaccio, yogurt, black garlic and preserved artichokes

**Risotto crémeux aux épinards, veau et noix de pécan**

Creamy spinach risotto with veal and pecan nuts

**Morue à la méditerranéenne**

Mediterranean-style cod

**Poire au vin passito, sauce au chocolat noir, abricot**

Pear in passito wine, dark chocolate sauce, apricot

CHF 94.00

**Parcours du vin – 5 verres**

Wine journey – 5 glasses

CHF 45.00

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

The menu is served for the entire table: a shared journey of flavours to enjoy together,  
or to postpone for another occasion.

## Pour bien commencer | For a good start

|                                                                             |         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Carpaccio de bœuf mariné, yaourt, ail noir et artichauts en conserve</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Marinated beef carpaccio, yogurt, black garlic and preserved artichokes     |         |              |

|                                       |         |              |
|---------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Sériole Hamachi à la pizzaiola</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Amberjack Hamachi pizzaiola-style     |         |              |

|                                                                                             |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Salade tiède de poissons et crustacés, pommes de terre au pesto et sauce salmoriglio</b> |  | <b>29.00</b> |
| Warm seafood salad with pesto potatoes and salmoriglio dressing                             |  |              |

|                                                                                           |         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Escalope de foie gras, variation de poire, chocolat noir extra et sel à la vanille</b> | ½ 28.00 | <b>39.00</b> |
| Foie gras escalope, pear variation, extra dark chocolate and vanilla salt                 |         |              |

|                                                                                                                                                                 |  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
|  <b>Carpaccio de betterave de Chioggia, fenouil, moutarde et dashi végétal</b> |  | <b>24.00</b> |
| Chioggia beet carpaccio with fennel, mustard and vegetable dashi                                                                                                |  |              |

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

|                                                                |  |              |
|----------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Risotto crémeux aux agrumes, langoustine et poivre rose</b> |  | <b>28.00</b> |
| Creamy citrus risotto with langoustine and pink peppercorns    |  |              |

|                                                                      |         |              |
|----------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Tagliatelles fraîches aux œufs, poulpe, petits pois et safran</b> | ½ 21.00 | <b>29.00</b> |
| Fresh egg tagliatelle with octopus, peas, and saffron                |         |              |

|                                                                                |         |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Fagottelli à la carbonara, courgettes, Sbrinz et guanciale croustillant</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Fagottelli alla carbonara, zucchini, Sbrinz, and crispy local guanciale        |         |              |

|                                                                     |         |              |
|---------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Gnocchetti à la farine bona, épinards, veau et noix de pécan</b> | ½ 19.50 | <b>27.00</b> |
| Gnocchetti with bona flour, spinach, veal, and pecan nut            |         |              |

|                                                                                                                                                                             |         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
|  <b>Linguine filées au bronze, déclinaison de courgettes et pecorino de noix de cajou</b> | ½ 19.00 | <b>26.00</b> |
| Bronze-drawn linguine with zucchini trio and cashew pecorino                                                                                                                |         |              |

## De l'eau ou de la terre | From the water or from the earth

**Sandre, beurre blanc au yuzu et courgettes** 45.00  
Zander with yuzu beurre blanc and zucchini

**Échine de porc braisée à la bière Locarno, girolles et bettes sautées** 39.00  
Slow-cooked pork neck with Locarno beer, chanterelles, and sautéed Swiss chard

**Cabillaud à la méditerranéenne** 43.00  
Mediterranean-style cod

**Filet de bœuf, Merlot de Gudo, poireau et miso** 51.00  
Beef fillet, Merlot from Gudo, leek, and miso

 **Effiloché végétalien, polenta des Terreni alla Maggia et jus végétal** 37.00  
Vegan pulled, Terreni alla Maggia polenta and vegetable jus

## Pour terminer en douceur | For a sweet finish

 **Poire au vin passito, sauce au chocolat noir et abricot** 13.00  
Pear in passito wine, dark chocolate sauce, and apricot

**"Espressione"** 14.00  
**Crème de mascarpone, biscuit à la vanille et café moka**  
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

**Mille-feuille à la crème chantilly et au miel de châtaignier** 14.00  
Millefeuille with Chantilly cream and chestnut honey

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