

Ticino Food Passion

Notre philosophie s'inspire de la mise en valeur des produits de saison avec une réinterprétation innovante de la tradition tessinoise.

Chaque plat est un hommage à la richesse de notre territoire et offre une expérience gastronomique unique.

Menu de dégustation

Nous sommes heureux de vous accompagner dans un voyage gastronomique surprise, conçu à valoriser l'excellence du territoire et plus encore. Tout en restant ancrés dans la tradition, nous vous guidons dans la découverte de notre philosophie fondée sur la créativité, l'innovation et la passion.

Menu “*a mano libera*”

Menu de 5 plats

CHF 87.00

À prendre en compte pour l'ensemble de la table.

Le menu peut être adapté, en respect de la saisonnalité des produits et en fonction des disponibilités du marché.

* * *

Pour des informations sur les allergènes ou d'éventuelles intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs de service.

Origine de la viande :

Viande bovine
Veau
Porc

Suisse | Amérique du Sud
Suisse
Suisse

Provenance du poisson :

Sandre
Truite saumonée
Perche
Corégone

Suisse | Italie
Suisse | Italie
Suisse | Estonie
Italie

Pour commencer...

| | | |
|--|------------------|------------|
| Entrée tessinoise | min. 2 personnes | 34.00 p.p. |
| Truite saumonée marinée, salade liquide, céleri croustillant au vinaigre de framboise, framboise glacée | | 28.00 |
| Tartare de bœuf suisse coupé à la main et ses assaisonnements classiques | | 32.00 |
| ✓ Quatre nuances d'asperges | | 25.00 |
| ✓ Oeuf 63°C, fondue de fromage Gottardo, huile à l'ail des ours, pleurotes, galette de farine bona | | 23.00 |

Eau, farine, pommes de terre, riz...

| | | |
|---|------------------|------------|
| Raviolo de lasagne, extrait de basilic, coulis de tomate et fondue de Sbrinz affiné | | 24.00 |
| Risotto au beurre et à la sauge, sandre à la crème, gel de citron brûlé, fumet de lac restreint | min. 2 personnes | 27.00 p.p. |
| Gnocco de pommes de terre fait maison, ossobuco sfilacciato, beurre fumé, sauce gremolada | | 26.00 |
| ✓ Spaghetto de betterave à la chitarra, ragoût de seitan, barbe de moine et noisettes croquantes | | 23.00 |
| ✓ Crème d'artichauts, artichauts croustillants, pop-corn de millet, huile de thym citronné | | 20.00 |

De l'eau ou de la terre...

Filet de sandre rôti, 39.00
bisque d'écrevisses, herbes poêlée

Veau cuit rosé, 48.00
champignons sautés, jus au Bondola rouge, chips de riz soufflé, topinambours

Filets de perche au beurre et à la sauge, amandes, épinards au beurre 42.00

Entrecôte de bœuf, 44.00
artichaut frit, mousse de pommes de terre au romarin, pomme au safran

🌿 Terrine d'aubergine, 28.00
fond aux 3 tomates fouettée à l'huile evo, basilic, air de fromage végétalien,
salade de haricots blancs

Pour finir en douceur...

Sabayon au Sauternes min. 2 personnes 14.00 p.p.
avec glace à la vanille artisanale

Tiramisu de la maison 14.00

Trio de chocolat 13.00
mousse au chocolat au lait, génoise au cacao 70%, disque de riz soufflé au chocolat

🌿 100% ananas 12.00
ananas cbt, sorbet à l'ananas, caramel d'ananas, gaufre à l'ananas

Nocino bavaroise, 13.00
crumble aux noisettes, sauce au caramel salé

Sélection de fromages à pâte molle et affinés, 18.00
marmelades maison de saison et miel local