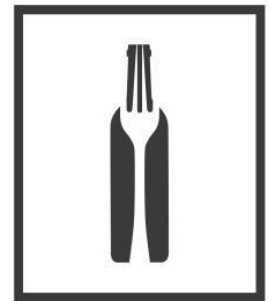


# IL MENU

---

FRANÇAIS | ENGLISH



**LA FONTANA**  
RISTORANTE & BAR

“Le restaurant & bar la Fontana propose une cuisine d’inspiration méditerranéenne, avec un accent sur les produits régionaux et certains classiques « evergreen ». Dans un cadre trendy avec cuisine ouverte et une terrasse entourée de palmiers et d’une végétation luxuriante, notre équipe vous accueille.”

*“The restaurant & bar la Fontana offers mediterranean-inspired cuisine, with a special attention on regional products and some « evergreen » classics. In a trendy setting with open kitchen and a terrace surrounded by palm trees and a lush vegetation, our team welcomes you.”*

## MENU DEGUSTAZIONE

5 plats 115 CHF

4 plats (Entrée, pâtes, principal de viande/poisson, dessert) 90 CHF

3 plats (Entrée, principal de viande/poisson, dessert) 80 CHF

5 courses 115 CHF

4 course (Starter, pasta, meat / fish, dessert) 90 CHF

3 course (Starter, meat / fish, dessert) 80 CHF

Accompagnement de vins pour le menu dégustation

5 verres 35 CHF

4 verres 29 CHF

3 verres 23 CHF

Wine pairings for your tasting menu

5 glasses 35 CHF

4 glasses 29 CHF

3 glasses 23 CHF

## MENU DEGUSTAZIONE

### ANTIPASTO

Gamba rouge de Sicile – fenouil – radis roses – pomme verte  
*Red Sicilian prawn – fennel – radishes – green apple*

### PRIMO

Tortelli farcis à la burrata – asperges vertes – tomates Piennolo – citron  
*Tortelli filled with burrata – green asparagus – Piennolo tomatoes – lemon*

### PESCE

Sériole – barbe de capucin – ail des ours  
*Amberjack – glasswort – ramson*









### CARNE

Filet de veau – morilles – foie gras – baby carottes – pommes de terre fondantes  
*Veal fillet – morel mushrooms – baby carrots – fondant potatoes*










### DOLCE

Biscuit à l'amande à la vapeur – crème au chocolat blanc – cardamome – fraises de bois  
*Steamed almond-biscuit – white chocolate cream – cardamom – wild strawberries*

## ENTRÉES DE VIANDE| BEEF STARTERS

- CULATELLO    
Culatello avec flan tiède d'asperges vertes, crème de büscion, chicorée et grissini à la farina Bona 26  
*Culatello with warm green asparagus flan, büscion cheese cream, chicory salad and farina Bona grissini*
- VITELLO TONNATO  
Veau cuit à basse température 56° avec sa sauce, tartare de thon rouge, câpres et Caviaroli 25  
*Veal cooked at low temperature 56° with its sauce, red tuna tartare, capers and Caviaroli*
- FOIE GRAS   
Terrine, crème brûlée et escalope légèrement poêlée de foie gras, framboises, noisettes et pain brioche 29  
*Terrine, crème brulée and light seared escalope of foie gras, raspberries, hazelnuts and brioche bread*
- POLPO     
Tentacule de poulpe rôti au paprika fumé, joue de porc croustillante, crème d'haricots cannellini et salade de fèves 24  
*Roasted octopus tentacle with smoked paprika, crispy pork cheek, cannellini beans cream and broad beans salad*
- GAMBERONI    
Nid tiède de gambas argentines, avocat, mangue, piment et coriandre 23  
*Warm nest of argentine shrimps, avocado, mango, chilli pepper and coriander*

## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES | VEGETARIAN STARTERS

- BURRATA**    
Burratina de Pouilles avec roquette et tomates cerises 18  
*Apulian Burratina with garden rocket and cherry tomatoes*
- MELANZANE**    
Tartelette d'aubergines, fromage frais de chèvre, tomates demi-sèches, olives de Taggia et salade de saison 20  
*Aubergine tartlet with fresh goat cheese, half-dried tomatoes, Taggiasca olives and seasonal salad*
- CECI**    
Boulettes de pois chiches sur lit de salades printanières, asperges vertes, tomates cerises et yaourt à l'ail noir 15  
*Small chickpea balls with spring salads, green asparagus, cherry tomatoes and black garlic yogurt*
- PRIMAVERA**     
Salade d'asperges vertes, mozzarella de bufflonne DOP, sauce à la moutarde ancienne, salades printanières et fraises 20  
*Green asparagus salad, Buffalo's mozzarella DOP, ancient mustard sauce, spring salads and strawberries*

## POTAGE | SOUP

ASPARAGI  

Crème d'asperges vertes avec crème aigre, crumble de polenta rouge d'Ascona et huile d'olive extra vierge  
*Green asparagus cream with sour cream, red polenta crumble from Ascona and olive oil extra virgin*

14

Avec écrevisse argentine  
*With Argentine prawn*

4






## NOTRE TARTARE LA FONTANA | OUR TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau et préparé à la table avec garnitures au choix et pain grillé croustillant  
*Beef fillet prepared at the table with various condiments of your choice served with crispy toasted bread*

120g 34







160g 42

## PÂTES | PASTA







CRUDAIOLA LA FONTANA 	
Spaghetti alla Chitarra au pesto léger de basilic, courgettes, tomates, pignons, roquette et crevette <i>Spaghetti alla Chitarra with light basil pesto, zucchini, tomatoes, pine nuts, garden rocket and prawn</i>	24
PACCHERO 	
Pacchero de pâtes à l'œuf avec chair de crabe, asperges vertes, fèves, tomates cerises et olives de Taggia <i>Pacchero egg pasta with crabmeat, green asparagus, broad beans, cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	25
CASERECCE 	
Caserecce au ragout blanc de lapin, morilles et thym <i>Caserecce pasta with white rabbit ragout, morels mushrooms and thyme</i>	26
GNOCCHI  	
Gnocchi d'épinards sur fondue de fromage de brebis romano DOP, tomates Piennolo confit et bacon croustillant au poivre <i>Spinach gnocchi with sheep cheese romano DOP fondue, Piennolo tomatoes confit and crispy bacon with pepper</i>	20
RAVIOLI DEL PLIN	
Ravioli farcis à la viande braisée à la sauce de veau <i>Ravioli stuffed with braised meat and veal sauce</i>	22



## NOS RISOTTI | OUR RISOTTI

- RISOTTO ASPARAGI E BUE     
... aux asperges vertes, büscion de chèvre et effiloché de queue de bœuf braisée au Merlot 26  
... *with green asparagus, büscion cheese and pulled oxtail braised with Merlot*
- RISOTTO BURRATA   
... à la burrata, courgettes, carpaccio de gamba rouge de Sicile et sorbet au basilic 27  
... *with burrata, courgette, carpaccio of red prawn from Sicily and basil sorbet*
- RISOTTO ZAFFERANO    
... au safran et champignons mixtes 24  
... *with saffron and mixed mushrooms*

## PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MEAT MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO	 	Filet de bœuf, légumes de printemps, pommes de terre au romarin, sel de Murray River et huile d'olive <i>Beef fillet with spring vegetables, new rosemary potatoes, Murray River salt and olive oil</i>	52
TAGLIATA		La tagliata d'entrecôte de vache suisse maturée à l'os, légumes grillés, pommes de terre nouvelles au four et jus au Porto rouge <i>Matured beef steak tagliata, grilled vegetables, new baked potatoes and red Porto wine jus</i>	46
VITELLO	 	Filet, jarret, ris et paté de foie de veau, petits légumes, morilles, mousseline de pommes de terre et jus au Porto rouge <i>Fillet, shank, sweetbreads and foie gras of veal, baby vegetables, morels mushrooms, mousseline potatoes and red Portwine jus</i>	48
AGNELLO		Carré d'agneau irlandais au gratin à la moutarde ancienne, herbes, petits légumes et polenta rouge rissolée des "Terreni alla Maggia" <i>Gratinated Irish lamb carré with ancient mustard, herbs, baby vegetables and roasted red polenta from "Terreni alla Maggia"</i>	46
MAIALINO		Filet de cochon de lait mariné et lard légèrement fumé à la maison et cuit à basse température, légumes et pommes de terre fondantes <i>Marinated suckling pig fillet and lightly homemade smoked bacon cooked at low temperature, vegetables and fondant potatoes</i>	43

## PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | FISH MAIN COURSES

### LUCCIOPERCA

Sandre confit sous vide avec thym au citron, asperges vertes, barbe de capucin, tomate concassé et pommes de terre violettes 40  
*Pikeperch sous vide with lemon thyme, green asparagus, glasswort, tomato concassé and violet potatoes*

### COREGONE

Corégone en croûte de flocons de riz et amandes, salades printanières et mayonnaise à l'ail des ours 34  
*Flaked rice and almond-crusted white fish lavaret, spring salads and ramson mayonnaise*

### GUAZZETTO

Crevettes caramote, homard, muscardins, asperges et maison croûtons de focaccia à la tomate 46  
*Caramote prawns, lobster, curled octopus, asparagus and homemade tomato flatbread croutons*

## POISSONS À LA TABLE | FISH SERVED AT THE TABLE

### BRANZINO

Bar entier aux tomates cerises, oignons rouges de Tropea, câpres, olives, pommes de terre au persil 12 CHF/hg  
*Mediterranean sea bass on cherry tomatoes stew, red onions from Tropea, capers and olives, parsley potatoes*

### ROMBO

Turbot entier au four, légumes grillés et pommes de terre nouvelles 14 CHF/hg  
*Baked turbot, grilled vegetables and new potatoes*

## VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

TERRA 

Composition de légumes et champignons sur lit de quinoa et asperges vertes  
*Vegetables and mushrooms composition on a quinoa and green asparagus bed*


22

POLENTA ROSSA     

Polenta rouge croquante des Terreni alla Maggia, légumes de saison, champignons de saison, œuf poché  
et fondue de fromage de brebis romano DOP  
*Crunchy red polenta from Terreni alla Maggia, seasonal vegetables and mushrooms, poached egg  
and sheep cheese romano DOP fondue*

26

## DESSERTS | DESSERTS

- NAMELAKA     
Crème au chocolat noir 70% et orange, biscuit au poivre de la Valle Maggia, croquant aux amandes et glace au caramel et beurre salé 15  
*Dark chocolate 70 % and orange cream, Valle Maggia pepper biscuit, almond crunchy nougat and caramel- and salted butter ice-cream*
- PISTACCHIO   
Gâteau chaud au pistache et chocolat blanc, sorbet et gelée de framboises 16  
*Pistachio and white chocolate warm pie, raspberries sorbet and gel*
- SINFONIA DI FRAGOLE    
Fraises en cinq consistances, gelée au balsamico, gaufre au gingembre et sorbet au chocolat 15  
*Strawberries in five consistencies, homemade balsamico jelly, ginger waffle and chocolate sorbet*
- FARINA BONA E NOCINO     
Mousse à la farina Bona de la Vallée Onsernone avec glace au fior di latte, nocino jus et gaufre croquante 16  
*Onsernone valley farina Bona mousse with fiordilatte ice-cream, Ticino's nuts sauce and crunchy waffle*
- TROPICALE   
Bavaroise au coco et fruit de la passion avec cœur aux fruits rouges, carpaccio d'ananas mariné à la menthe et épices et sorbet à la mangue 16  
*Coconut and passion fruit bavarian cream with red fruits heart, mint-marinated pineapple carpaccio and mango sorbet*
- TONKA    
Crumble et glace aux fèves Tonka, gelée aux amandes, mayonnaise à la soja et à l'orange et zestes d'orange confites 12  
*Crumble and ice-cream of Tonka broad beans, almond jelly, soya and orange mayonnaise and orange zest confits*

## FROMAGE | CHEESE



Sélection de fromages internationaux de vache, de brebis et de chèvre avec ses garnitures  
*Selection of international cow, sheep and goat cheese with its garnish*

18

## SORBETS | SORBETS



Citron | *Lemon*  
Fruit de la passion | *Passion fruit*  
Framboises | *Raspberry*  
Mangue | *Mango*  
Fraise | *Strawberry*

## GLACES | ICE CREAM



Chocolat | *Chocolate*  
Straciatella  
Café | *Coffee*  
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*  
Noisette | *Hazelnut*

Pour boule | *per scoop*

3

Avec crème | *with whipped cream*

1

## TAVOLATA COMME EN FAMILLE | TAVOLATA FAMILY STYLE MEAL

À PARTIR DE 4 PERSONNES | FOR 4 PERSONS AND MORE

80 | PERSONNE

80 | PERSON

5 ENTRÉES | 5 STARTERS

3 PLATS PRINCIPAUX | 3 MAIN COURSES

5 DESSERTS | 5 DESSERTS



## INFORMATION | INFORMATION



Sans gluten | *Gluten free*



Sans lactose | *Lactose free*



Végan | *Vegan*



Végétarien | *Vegetarian*



Régional | *Local grown*



Saisonnier | *Seasonal*



Gibier | *Venison*

Bœuf Suisse | *Beef Switzerland*

Culatello Italie | *Culatello Italy*

Joue de pork Italie | *Pork cheek Italy*

Veau Suisse | *Veal Switzerland*

Agneau Irlande | *Lamb Ireland*

Porc Suisse | *Pork Swiss*

Foie gras France | *Foie gras France*

Sur demande est disponible le menu contenant toutes les informations détaillées sur les allergènes.

*The menu containing detailed information about allergies is available on request.*

Prix en CHF, TVA 7.7% comprise | Prices in CHF, VAT 7.7% included