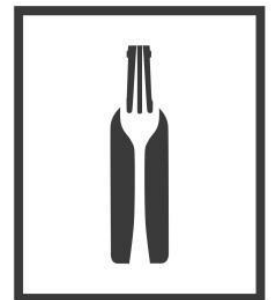


IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

Caille - panais - laitue - Porto rouge 🌿

Quail - parsnip - lettuce - red Port

3a 7a 12a

Raviolini del Plin - sandre - polenta corvina - oignon rouge - thym 🍴

Raviolini del Plin - pike-perch - polenta corvina - red onion - thyme

1a 3a 4a 6a 7a 12a

Coquille Saint-Jacques - chou-fleur - champignon shitake 🍄

Scallop - cauliflower - shitake mushroom

1a 6a 9a 14a

Joue de veau - pousses de navet - pommes de terre et topinambours 🌿

Veal cheek - turnip tops - potatoes and Jerusalem artichokes

7a 9a 12a

Cheesecake - myrtille - cacahuètes

Cheesecake - blueberry - peanuts

1a 3a 5a 6b 7a

5 plats **CHF 120** / 4 plats (entrée, plat principal, viande/poisson, dessert) **CHF 105**

5 courses **CHF 120** / 4 courses (starter, main course, meat/fish, dessert) **CHF 105**

Notre menu dégustation est proposé à tous les convives à table et peut être commandé de 12h30 à 13h30 et de 18h30 à 20h30.

Our tasting menu is provided for all diners at the table and can be ordered from 12h30 to 13h30 and from 18h30 to 20h30

ENTRÉES | STARTERS

VITELLO

Ris de veau enveloppés dans du pain Vallemaggia,
gratin de semoule, artichauts rissolés,
crème de topinambour, truffe noire
*Veal sweetbreads wrapped in Vallemaggia bread,
semolina gratin, browned artichokes,
Jerusalem artichoke cream, black truffle*

34

1a 3a 7a 8b 9a 12a

QUAGLIA

Poitrines de caille rissolées, joue,
baby romaine cuite à basse température,
crème de parmesan, dés de pain brioche au beurre,
tomates cerises confites et gel d'anchois
*Browned quail breasts, cheek bacon,
baby romaine cooked at low temperature,
parmesan cream, pan brioche dices with butter,
confit cherry tomatoes and anchovy gel*

30

1a 3a 4a 7a

TOPINAMBUR

Crème de topinambours et de pommes de terre,
coquille Saint-Jacques poêlée et poudre de romarin
*Jerusalem artichoke and potato cream,
seared scallop and rosemary powder*

26

7a 9a 14a

SCAMPI

Queues de langoustines au thym,
pousses de navet de différentes consistances
et crème de burrata fumée
*Scampi tails with thyme,
turnip tops in different consistencies
and smoked burrata cream*

38

2a 7a

SALMONE

Saumon Swiss Lachs mariné aux herbes,
betteraves à la sauce aigre-douce légère, mayonnaise au safran,
puntarelle et crumble de polenta corvina
*Swiss Lachs salmon marinated in herbs,
beetroot in light sweet and sour sauce, saffron mayonnaise,
puntarelle and polenta corvina crumble*

30

3a 4a 7a

TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau avec ses garnitures,
sauce crémeuse bagna cauda
et chips de pain aux oignons et au Merlot
*Knife-cut fillet of beef with garnish,
creamy bagna cauda sauce
and bread crisps with onions and Merlot*

120g/40

160g/48

1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9b 10a

PÂTES | PASTA

TAGLIATELLE AGNELLO E BÜSCION

Tagliatelles maison au ragoût d'agneau, büscion crémeux,
crème de poireaux et pommes de terre et poudre de menthe
*Home-made tagliatelle with lamb ragout, creamy büscion,
leek and potato cream and mint powder*

30

1a 3a 7a 9a 12a

RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin farcis au sandre et à la ricotta tessinoise,
crème de polenta de corvina,
sauce à la crème d'oignons rouges caramélisés et thym
*Raviolini del plin filled with pike-perch and Ticino ricotta cheese,
polenta corvina cream, caramelised red onion and thyme cream*

32

1a 3a 4a 6a 7a 12a

GNOCCHO DI ZUCCA

Gnocchi de citrouille maison, fondue au parmesan,
poudre d'amaretti et vinaigre balsamique
*Homemade pumpkin gnocchi, parmesan fondue,
amaretti powder and balsamic vinegar*

26

1a 3a 4a 7a 8b 13b

NOS RISOTTI “ACQUERELLO” OUR RISOTTI “ACQUERELLO”

RISOTTO GOTTARDO CINGHIALE E MIRTILLI

Risotto au fromage du Gothard affiné en grotte,
joue de sanglier braisée, réduction de myrtilles
et poudre de romarin
*Risotto with cave-aged Gotthard cheese, braised wild boar cheek,
blueberry reduction and rosemary powder*

32

3a 7a 9a 12a

RISOTTO BARBABIETOLA E TROTA

Risotto à la crème de betterave,
truite marinée maison aux herbes et au poivre de Sichuan,
crème fraîche au raifort,
croûtons de pain Vallemaggia au beurre
*Beetroot cream risotto,
home-marinated trout with herbs and Sichuan pepper,
creamed horseradish crème fraîche,
Vallemaggia bread croutons with butter*

30

1a 3a 4a 7a 9a 12a

RISOTTO INVERNO

Risotto à la crème de topinambour,
poudre de champignons et grenade
*Risotto with Jerusalem artichoke cream,
mushroom powder and pomegranate*

28

3a 7a 9a 12a

VIANDE | MEAT

VITELLO

Joue de veau braisée, copeaux de truffe, pousses de navet
et gratin de pommes de terre et de topinambours
*Braised veal cheek, truffle shavings,
turnip tops and potato and Jerusalem artichoke gratin*

48

7a 9a 12a

ANATRA

Magret de canard rôti au romarin sous vide,
jus de canneberge, purée de chou violet,
épis de maïs et croquant de maïs
*Breast of duck sous vide browned with rosemary,
cranberry jus, purple cabbage puree,
baby corn on the cob and crispy corn*

45

7a 9a 12a

CHATEAUBRIAND

Chateaubriand in presentazione "La Fontana"
Chateaubriand „La Fontana“

70 p.p

3a 4a 7a 9a 12a

POISSON | FISH

ROMBO

Tranche de turbot légèrement fumé,
panais rissolés au thym, bouillon de champignons
et pommes de terre au romarin
*Lightly smoked turbot slice,
parsnips browned with thyme,
mushroom broth and rosemary potatoes*

45

1a 4a 6a 9a

GAMBERI E SCAMPI

Queues de scampis frites, crevettes et légumes,
nid de nouilles kataifi, mayonnaise au citron
et chips de pommes de terre violettes
*Fried shrimp tails, prawns and vegetables,
kataifi noodles nest, lemon mayonnaise
and purple potato crisps*

55

1a 2a 3a

BRANZINO

Bar en croûte de sel, pousses de navet,
pommes de terre persillées,
sauce au Merlot blanc et cerfeuil
*Sea bass in salt crust, turnip tops,
parsley potatoes,
white Merlot sauce and chervil*

65 p.p.

1a 3a 4a 7a 9a 12a

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

RADICCHIO

Tartelette salée à la farina Bona et au radicchio,
légumes d'hiver braisés et chutney de radicchio

*Salted tartlet with farina Bona and radicchio,
braised winter vegetables and radicchio chutney*

25

3a 7a 8b 9a 12a

CARCIOFO

Salade d'artichauts, de puntarelles et de formentino,
vinaigrette à l'orange sanguine

*Artichoke, puntarelle and formentino salad,
blood orange dressing*

24

9b

UOVO

Œuf 63° du Piano di Magadino,
oignon rouge cuit au sel, chou-fleur,
crumble de polenta rouge,

fondue de fromage Vallemaggia et copeaux de truffe noire

*Egg 63° from the Piano di Magadino,
red onion cooked in salt, cauliflower, red polenta crumble,
Vallemaggia cheese fondue and black truffle shavings*

26

3a 7a 9a

LENTICCHIE

Houmous de lentilles au romarin,
lait de coco crémeux à l'estragon,
chou rouge braisé, champignons cardoncelli
et romanesco cuit à basse température

*Lentil hummus with rosemary, creamy tarragon coconut milk,
braised red cabbage, cardoncelli mushrooms
and romanesco cooked at low temperature*

25

9a

DESSERTS

GIANDUJOTTO

Gâteau gianduja tiède, sauce à la crème Baileys
et glace à la crème fraîche et à l'orange confite

*Warm gianduja cake, baileys cream sauce
and sour cream and candied orange ice cream*

19

3a 6b 7a 8a 12a

TROPICALE

Rocher à la noix de coco avec cœur de caramel aux dattes,
ananas mariné au gingembre
et sorbet au fruit de la passion

*Coconut rocher with date toffee heart,
ginger-marinated pineapple
and passion fruit sorbet*

18

1a 3a 6b 7a 8a

TIRAMISÚ

Tiramisu "La Fontana" avec glace au zabaglione
Tiramisu "La Fontana" with zabaglione ice cream

18

1a 3a 6b 7a 12a

CREME BRULEE

Crème brûlée végétalienne aux agrumes,
sucre Moscovado bio, kumquatts marinés
aux épices d'hiver et sorbet à la mandarine

*Citrus-flavoured vegan crème brûlée,
organic Moscovado sugar, marinated kumquatts
with winter spices and tangerine sorbet*

16

6a

SORBETS    

Citron | *Lemon*
Raisins américain | *American Grape*
Framboise | *Raspberry*
Mangue | *Mango*
Fraise | *Strawberry*

GLACES | ICE CREAM 

Chocolat | *Chocolate*
Stracciatella | *Vanilla with chocolate slivers*
Café | *Moka*
Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*
Noisette | *Hazelnut*

Par boule | *per scoop*
5

Avec crème | *with whipped*
1
7a

Avec sauce au chocolat | *with chocolate sauce*
4
5b 6a 7a 8b

FROMAGE | CHEESE  

Sélection de fromages de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures
Selection of cheeses with its garnish

29
1a 3a 5a 7a 8a

INFORMATIONS | INFORMATION



Sans gluten | *Gluten free*



Sans lactose | *Lactos free*



Végan | *Vegan*



Végétarien | *Vegetarian*



Régional | *Local*

Le menu contenant toutes les informations détaillées sur l'origine des produits est disponible sur demande.

The menu containing detailed information about the origin of our products is available on request

Prix en CHF, TVA comprise | All prices in CHF, VAT included