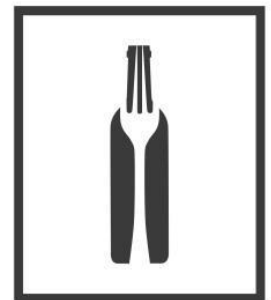


IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH

“La territorialité des produits et le traitement artisanal des matières premières sont à la base de notre cuisine.”
“The territoriality of the products and the artisanal processing of raw materials are the basis of our cuisine.”



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

TROTA E PORRO

Tartare de truite saumonée, marinée et fumée maison, enveloppée dans un poireau grillé, crème de beurre acidulé, œufs de hareng, gelée d'anchois et croustillant de tapioca au poivre rose

Tartare of marinated and house-smoked salmon trout wrapped in grilled leek, sour butter cream, herring roe, anchovy gel, and pink pepper tapioca crisp

3a 4a 7a 8b 12a

RAVIOLINI DEL PLIN

Raviolini del plin faits maison aux trois braisés, fondue légère de fromage Vallemaggia, écume aux noisettes et truffe noire

Homemade raviolini del plin with three braised meats, light Vallemaggia cheese fondue, hazelnut foam, and black truffle

1a 3a 6a 7a 8a 9a 12a

LUCCIOPERCA

Filet de sandre enrobée de pain de seigle, amandes et sarriette, champignons pioppini sautés et mousse de pommes de terre

Pikeperch fillet wrapped in rye bread, almonds, and savory, sautéed pioppini mushrooms, and potato mousse

1a 4a 7a 8a 9a

ANATRA, CAROTA ED ARANCIA

Magret de canard cuit à basse température, purée de carottes jaunes et orange, réduction d'orange rouge, millefeuille de pommes de terre et chou rouge braisé

Duck breast cooked at low temperature, yellow and orange carrot puree, red orange reduction, potato millefeuille and braised red cabbage

7a 9a 12a

CHEESECAKE

Cheesecake new-yorkais, gelée de cassis et glace aux arachides

New Yorker cheesecake, blackcurrant gel, and peanut ice cream

1a 3a 5a 6b 7a

5 plats CHF 138 / 4 plats (entrée, plat principal, viande/poisson, dessert) CHF 125

5 courses CHF 138 / 4 courses (starter, main course, meat/fish, dessert) CHF 125

ENTRÉES | STARTERS

CERVO

Carpaccio de cerf mariné au genièvre, panais rôti,
coing et réduction de sirop de cidre
*Venison carpaccio with juniper marinated, roasted parsnip,
quince, and cider syrup reduction*

8b 12a

29

FOIE GRAS E FICO[®]

Terrine de foie gras de canard mariné au Porto blanc,
compote de figes parfumée au poivre long et au lemongrass,
cubes de gâteau de pain tessinois

*Duck foie gras terrine marinated in white port,
fig compote flavored with long pepper and lemongrass
with cubes of Ticino bread cake*

1a 3a 7a 8a 12a 6b

32

TROTA E PORRO [®]

Tartare de truite saumonée marinée, fumée maison
et enroulée dans du poireau grillé, beurre acidulé, œufs de hareng,
gelée d'anchois et croustillant de tapioca
au poivre rose et à la betterave

*Marinated and house-smoked salmon trout tartare
wrapped in grilled leek, sour butter, herring roe, anchovy gel
and pink pepper and beetroot tapioca crisp*

3a 4a 7a 8b 12a

28

TARTARE LA FONTANA[®]

Filet de bœuf coupé au couteau,
petits légumes au vinaigre de framboise,
crèmeux de jaune d'œuf, chips de pain au Merlot et oignons
*Knife-cut beef fillet, vegetables with raspberry vinegar,
egg yolk cream, Merlot bread crisps and onions*

petite, small portion/40

grande, large portion/48

1a 3a 9a 12a

CREMA DI PATATE E FUNGHI PORCINI,

TARTUFO NERO [®]

Crème de pommes de terre et champignons porcini,
crumble au poivre de Sichuan, lamelles de truffe et huile de romarin

*Potato and porcini mushroom cream, Sichuan pepper crumble,
truffle shavings and rosemary oil*

1a 7a 8a 11a

26

Salades de saison sur demande

Seasonal salads upon request

PÂTES
PASTA

TAGLIATELLE ALLA BARBABIETOLA 

Tagliatelles aux betteraves,
servies sur une crème de bleu de vache tessinoise
et crumble salé aux noisettes

*Tagliatelle with beetroot,
served on a creamy Ticino cow's blue cheese
and salted hazelnut crumble*

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

26

GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA

Gnocchi de pommes de terre à la courge,
crème de stracciatella de bufflonne
et tartare de crevettes rouges

*Potato gnocchi with pumpkin,
buffalo stracciatella cream and raw red prawns*

1a 2a 3a 4a 7a 9a 12a

30

TORTELLI BÜSCION E LUGANIGHETTA 

Tortelli de pâte fraîche farcis à la luganighetta
et au büscion tessinois, crème de pommes de terre et châtaignes,
crumble de pain de Vallemaggia

*Fresh pasta tortelli stuffed with luganighetta
and Ticino büscion cheese, potato and chestnut cream,
Vallemaggia bread crumble*

1a 3a 7a 8a 9a

28

NOS RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO”
OUR RISOTTI CARNAROLI “ACQUERELLO”

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 

Risotto aux cèpes
(sur demande en version végétalienne)

*Risotto with porcini mushrooms
(available upon request in a vegan version)*

3a 7a 9a 12a

28

RISOTTO GOTTARDO,
ANIMELLE DI VITELLO E TARTUFO  

Risotto au fromage Gottardo,
ris de veau sautés au beurre et à la sauge,
réduction de Porto rouge et lamelles de truffe

*Risotto with Gottardo cheese,
sautéed veal sweetbreads with butter and sage,
red Porto reduction and truffle shavings*

3a 7a 9a 12a

32

RISOTTO CAPPERI, LIMONE E CAPASANTA 

Risotto au beurre noisette, poudre de câpres,
zestes de citron confit et coquille Saint-Jacques poêlée

*Risotto with hazelnut butter, caper powder,
candied lemon zest, and seared scallop*

3a 4a 7a 9a 12a 14a

30

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE |
MAIN MEAT DISHES

FILETTO DI MANZO 

Tournedos de filet de bœuf, escalope de foie gras de canard,
cèpes sautés, galette de pommes de terre
et réduction de Porto rouge

*Beef fillet tournedos, duck foie gras escalope,
sautéed porcini mushrooms, potato galette and red Porto reduction*

1a 3a 7a 9a 12a

60

ANATRA, CAROTA ED ARANCIA 

Magret de canard cuit à basse température,
purée de carottes jaunes et orange, réduction d'orange rouge,
millefeuille de pommes de terre et chou rouge braisé

*Duck breast cooked at low temperature,
yellow and orange carrot puree, red orange reduction,
potato millefeuille and braised red cabbage*

7a 9a 12a

48

WELLINGTON DI CERVO

Wellington de filet de cerf, jus aux baies rouges,
choux de Bruxelles et mousseline de pommes de terre
à la truffe noire

*Wellington of venison fillet, red currant jus,
Brussels sprouts and black truffle potato mousseline*

1a 3a 7a 8a 9a 10a 12a

50

CHATEAUBRIAND 

Chateaubriand en présentation "La Fontana"
Chateaubriand „La Fontana“

3a 4a 7a 9a 12a

75 p.p.

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON |
MAIN FISH DISHES

BRANZINO 

Filet de bar légèrement fumé,
scarole sautée avec raisins secs et pignons,
crème de provola et chips de pommes de terre violettes

*Fillet of lightly smoked sea bass,
sautéed escarole with raisins and pine nuts,
provola cheese cream and purple potato chips*

4a 7a 8a

47

LUCCIOPERCA

Filet de sandre enrobée de pain de seigle, amandes et sarriette,
champignons pioppini sautés et mousse de pommes de terre

*Pikeperch fillet wrapped in rye bread, almonds, and savory,
sautéed pioppini mushrooms and potato mousse*

1a 4a 7a 8a 9a

48

RANA PESCATRICE

Médallions de lotte, speck et romarin,
sauce au Merlot blanc, potiron potimarron
et pommes de terre sautées

*Medallions of monkfish, bacon and rosemary,
white Merlot sauce, potimarron pumpkin and sautéed potatoes*

1a 4a 7a 9a 12a

52

ROMBO 

Turbot au four en guazzetto automnal,
mélange de champignons, courge, choux de Bruxelles
et pommes de terre nouvelles

*Oven-baked turbot in autumn stew,
mixed mushrooms, pumpkin, Brussels sprouts and new potatoes*

70 p.p.

4a 7a 9a 12a

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

UOVO

Œuf "Onze" sur lit de courge potimarron, choux de Bruxelles,
crème de bleu de vache tessinoise, croustillant de riz
et champignons au romarin

*"Onze" Egg on a bed of potimarron pumpkin, Brussels sprouts,
creamy Ticino cow's blue cheese, crispy rice,
and rosemary mushrooms*

3a 7a 9a

26

FORMENTINO

Salade de doucette aux cèpes tièdes, marrons caramélisés,
courge aigre-douce, grenade et vinaigrette aux noisettes

*Lamb's lettuce salad with warm porcini mushrooms,
caramelized chestnuts, sweet-and-sour pumpkin,
pomegranate and hazelnut vinaigrette*

8a 9a 12a

26

SEDANO RAPA

Variation de céleri-rave, polenta rouge poêlée,
fondue légère de fromage Vallemaggia et lamelles de truffe

*Celeriac variation, sautéed red polenta,
light Vallemaggia cheese fondue and truffle shavings*

3a 7a 9a

28

ZUCCA E TEMPEH

"Crème catalane" végétalienne de courge, tempeh bio tessinois grillé,
petites salades de saison au vinaigre balsamique et noix de cajou

*Vegan pumpkin "Catalan cream", grilled Ticino organic tempeh,
seasonal salads with balsamic vinegar and cashews*

6a 9a 12a 12b

32

CECI E FUNGHI

Anneau croustillant de farine de pois chiches parfumé au thym,
champignons sautés, légumes de saison rôtis et crème de marrons

*Crispy chickpea flour ring scented with thyme, sautéed mixed mushrooms,
roasted seasonal vegetables and chestnut cream*

8a 9a

25

DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO

Gâteau au chocolat noir Guaranya 70%,
crème au liqueur de whisky et sorbet à la poire
*70% Guaranya dark chocolate cake,
whiskey liqueur cream and pear sorbet*
1a 3a 6a 7a 8b 12a

18

MELA COTOGNA[®]

Sablé à la farine Bona, coing caramélisé de notre Grotto,
pignons de pin et glace au strudel
*Bona flour sablé, caramelized quince from our Grotto,
pine nuts and strudel ice cream*
1a 3a 7a 8a 12a

20

CASTAGNA

Bavarois chantilly à la châtaigne, marrons glacés,
chips au caramel et glace à la vanille
*Chestnut chantilly Bavarian cream, marrons glacés,
caramel chips and vanilla ice cream*
1a 3a 6b 7a 8a

18

CHEESECAKE

Cheesecake new-yorkais, gelée de cassis et glace aux cacahuètes
New Yorker cheesecake, currant gel and peanut ice cream
1a 3a 5a 7a

18

LIQUIRIZIA

Semifreddo à la réglisse, réduction de Barolo chinato,
gauffrette au chocolat au lait, frangipane,
éclats de noix de pécan et raisins secs confits
*Semifreddo with licorice, Barolo chinato reduction,
milk chocolate wafer, frangipane, pecan nuts and candied raisins*
1a 3a 6a 7a 8a 12a

19

CREME BRULÉE AGLI AGRUMI

Crème brûlée aux agrumes, kumquats confits
et sorbet au pamplemousse rose
*Citrus crème brûlée, candied kumquats
and pink grapefruit sorbet*
8a

17

SORBETS    

Citron | *Lemon*
Raisin américain | *American grape*
Framboise | *Raspberry*
Mango | *Mango*
Fraise | *Strawberry*

GLACES | ICE CREAM

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

Par boule | per scoop

5

Avec crème | with whipped cream

1

7a

Avec sauce au chocolat | with chocolate sauce

4

5b 6a 7a 8b

FROMAGE | CHEESE  

Chariot de fromages

Cheese cart

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