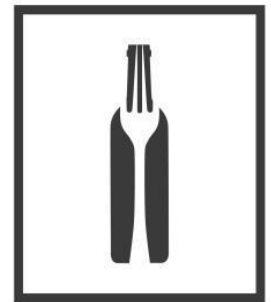


IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

“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.”

MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

ANATRA E RABBARO

Magret de canard mariné et fumé, compote de rhubarbe, gel de framboise, foie gras et pan brioche

Marinated and smoked duck breast, rhubarb compote, raspberry gel, foie gras and pan brioche

1a3a5a6a7a8b9a11b12a

RISOTTO PEPERONI ARROSTITI, MENTA, YOGURT DI CAPRA ☼

CANNELLA E CARDAMOMO

Risotto crémeux aux poivrons grillés, yaourt de chèvre parfumé à la menthe, cardamome et cannelle

Creamy roasted pepper risotto, mint-scented goat yoghurt, cardamom and cinnamon

3a7a9a12a

LUCCIOPERCA E ASPARAGI 🍷

Filet de sandre, croûte de pain et tomates séchées, asperges vertes, noisettes, chips violettes et sauce maltaise

Fillet of pike-perch, bread crust and dried tomato, green asparagus, hazelnuts, purple potato chips and Maltese sauce

1a3a4a7a8a12a

PICCIONE E MELE 🍷🍷

Poitrine de pigeon sous-vide, aile aromatisée à la réduction de cidre, pommes et cannolo de pommes de terre,

jus au Calvados et céleri-rave grillé

Breast of pigeon sous-vide, wing flavoured with cider reduction, apples and potato cannolo, Calvados jus and grilled celeriac

3a9a12a

ROCHER NOCCIOLA

Crémeux et praliné à la noisette semi-liquide, sablé à la vanille, glace à la fève tonka et brunoise de mangue

Creamy and semi-liquid hazelnut praline, vanilla sablé, tonka bean ice cream, and mango brunoise

1a3a7a8a

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

ANATRA E RABARBARO

Magret de canard mariné et fumé, compote de rhubarbe,
gel de framboise, foie gras et pan brioche
Marinated and smoked duck breast, rhubarb compote,
raspberry gel, foie gras and pan brioche

1a3a5a6a7a8b9a11b12a

29

RICCIOLA E SPUMA DI CARPIONE

Carpaccio de sérieole légèrement mariné,
mousse de carpione, salade de salicorne et chips de sésame
*Lightly marinated amberjack carpaccio,
carpione mousse, glasswort salad and sesame chips*

4a7a11a12a

28

SCAMPI PISELLI E FAVE

Scampis grillés, crème de petits pois, salade de fèves,
crémeux de burrata
et croquant d'encre de seiche

*Grilled scampi, pea cream, broad bean salad,
burrata cream, and cuttlefish ink crisp*

2a4a7a12a14a

30

TARTARE LA FONTANA

Filet de bœuf coupé au couteau, légumes au vinaigre de framboise,
sauce à la crème au jaune d'œuf,
chips de pain au merlot et oignons

*Knife-cut beef fillet, raspberry vinegar vegetables,
egg yolk cream sauce, merlot bread chips and onions*

1a3a5b6b7a8b9a12a

Porzione piccola, kleine Portion /40

Porzione grande, grosse Portion /48

CREMA DI PATATE AGLIO ORSINO E CAPASANTA

Crème de pommes de terre et ail des ours, coquille Saint-Jacques, crumble de pain Vallemaggia aromatisé à l'ail, huile et piment
Cream of potato and bear garlic, scallop, Vallemaggia bread crumble flavoured with garlic, oil and chilli pepper

1a3b6a7a8b9a11b14a

26

Salades de saison sur demande

Seasonal salads upon request

PÂTES
PASTA

TAGLIOLINI OCA E ARANCIA

Tagliolini au parfum d'orange, ragoût d'oie,
oignon rouge de Tropea et velouté de pommes de terre douces

*Orange-scented tagliolini, goose ragout, red tropea onion
and sweet potato velouté*

1a3a7a9a12a

29

GNOCCHI DI PATATE E AGLIO ORSINO

Gnocchi de pommes de terre et ail sauvage, crème de pecorino
du Tessin, tomates jaunes confites, pignons de pin grillés et fèves

*Potato and garlic gnocchi, cream of Ticino pecorino cheese,
yellow tomatoes confit, toasted pine nuts and broad beans*

1a3a7a8a9a

27

RAVIOLI RIPIENI DI SALMERINO
AFFUMICATO E BUSCION

Raviolis fourrés à l'omble mariné et fumé,
ses œufs, velouté d'asperges et fromage de chèvre

*Ravioli filled with marinated and smoked char,
its eggs, asparagus velouté and goat cheese*

1a3a4a7a9a

30

NOS RISOTTI CARNAROLI "ACQUERELLO"
OUR RISOTTI CARNAROLI "ACQUERELLO"

RISOTTO "AMATRICIANA"

Risotto à la pappia di pomodoro, crème de burrata,
mélasse d'oignon rouge et bacon croustillant

*Risotto with pappia di pomodoro, burrata cream,
red onion molasses and crispy bacon*

1a3a6a7a8a9a11a12a

32

RISOTTO ALICI E PISTACCHIO

Risotto au beurre d'anchois et au fenouil,
granulés et mou de pistaches salées

*Risotto with anchovy butter and fennel,
salted pistachio granules and toffee*

1a3a4a7a8a9a12a

29

RISOTTO PEPERONI ARROSTITI, 
MENTA, YOGURT DI CAPRA
CANNELLA E CARDAMOMO

Risotto crémeux aux poivrons grillés,
yaourt de chèvre à la menthe, cardamome et cannelle

*Creamy roasted pepper risotto,
mint-flavoured goat yoghurt, cardamom and cinnamon*

3a7a9a12a

27

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

PICCIONE E MELE

Poitrine de pigeon sous-vide, aile aromatisée
à la réduction de cidre, pommes et cannolo de pommes de terre,
jus au Calvados et céleri-rave grillé

*Breast of pigeon sous-vide, wing flavoured with cider reduction,
apples and potato cannoli, Calvados jus and grilled celeriac*

3a9a12a

44

VITELLO

Filet de veau rissolé au beurre de noisette,
jus au vinaigre balsamique et cerises
Pommes de terre dauphine au romarin et endives grillées

*Fillet of veal browned in hazelnut butter,
balsamic vinegar jus and cherries
Dauphine potatoes with rosemary and grilled chicory*

a3a7a9a12a

58

AGNELLO

Jarret d'agneau, quartiers d'artichauts frits,
pommes de terre, tomates séchées et crème de feta grecque

*Lamb shank, fried artichoke wedges,
potatoes, dried tomatoes and Greek feta cream*

7a9a12a

48

CHATEAUBRIAND

Chateaubriand "La Fontana"
Chateaubriand „La Fontana“

3a4a7a9a12a

77 p.p.

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

MERLUZZO E PEPERONE CRUSCO

Tranche de cabillaud poêlé
servi sur une crème de pommes de terre,
scarole sautée, taralli écrasés et poivron crusco
*Seared cod fillet served on potato cream, sautéed escarole,
crumbled taralli, and crusco pepper*

1a4a9a

45

FRITTURA DI PESCI, CROSTACEI

E VERDURINE IN PASTELLA
Poissons et crustacés frits selon le marché,
légumes de saison enrobés de pâte à frire
et mayonnaise à l'ail sauvage

*Fried fish and shellfish according to the market,
battered seasonal vegetables
and wild garlic mayonnaise*

1a2a3a4a6a8b14a

50

LUCCIOPERCA E ASPARAGI

Filet de sandre, croûte de pain et tomates séchées,
asperges vertes, noisettes, chips violettes et sauce maltaise
*Pike slice, bread crust and dried tomato,
green asparagus, hazelnuts, purple potato chips and Maltese sauce*

1a3a4a7a8a12a

48

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

SOTTOBOSCO

Petits légumes verts cuits dans une légère sauce aigre-douce,
crème de carottes, crumble au cacao amer et petite salade aux herbes

*Baby vegetables cooked in light sweet and sour, carrots cream,
bitter cocoa crumble and herbs salad*

8a9a12a

22

FIORI DI ZUCCHINA

Fleurs de courgettes enrobées de pâte à frire,
farcies de pommes de terre, menthe et fromage de brebis,

passata de tomates cerises du piennolo et basilic,
crème de mozzarella de buffle

*Battered courgette flowers stuffed with potatoes, mint and pecorino cheese,
passata of cherry tomatoes from Piennolo and basil,*

buffalo mozzarella cream

1a3a7a

26

CROSTATINA DI FARINA BONA E VERDURE PRIMAVERILI

Tarte à la farina Bona, pesto de petits pois et salade de légumes de printemps

Farina Bona tart, pea pesto and spring vegetable salad

1a3a8a7a

24

ASPARAGI E UOVA

Asperges selon le marché rissolées au beurre avec œufs de caille,
copeaux de truffe et fondue au fromage Vallemaggia

*Asparagus browned in butter with quail eggs,
truffle shavings and Vallemaggia cheese fondue*

3a7a9a

28

PANCOTTO DI VALLEMAGGIA FAVE

Pain Vallemaggia, bettes et gratin de fromage Gottardo

Crème de fèves séchées et flan de céleri-rave
Vallemaggia bread, Swiss chard and Gottardo cheese gratin

Cream of dried broad beans and celeriac flan

1a3a6b7a8b9a11b

23

DESSERTS

ROCHER NOCCIOLA

Crèmeux et praliné à la noisette semi-liquide, sablé à la vanille,
glace à la fève tonka et brunoise de mangue

*Hazelnut praline, vanilla sablé,
tonka bean ice cream, and mango brunoise*

1a3a7a8a

20

CAFFÉ E MASCARPONE

Crème au café, babà,
glace au mascarpone, croccantino fondant
et biscuit au café
*Coffee cream, babà,
mascarpone ice cream, dark chocolate crunchy
and coffee biscuit*

1a3a7a8a

22

LA FARFALLA

Panna cotta à la noix de coco, compote d'abricots,
sablé aux noix de macadamia

*Coconut panna cotta, apricot compote,
macadamia nut sablé*

1a3a7a8a

20

FIORI D'ARANCIO

Pastiera crémeuse, glace à la ricotta de buffle,
crème de lait au blé cuit, pâte classique,
orange confite hachée et génoise aux amandes

*Creamy pastiera, buffalo ricotta ice cream,
milk cream with cooked wheat, classic pastry,
candied orange and almond sponge*

1a3a7a8a

20

TORTINO AL CIOCCOLATO

Sorbet et gel au fruit de la passion, copeaux de noix de coco
et crumble végétalien au cacao

*Passion fruit sorbet and gel, coconut chips
and vegan cocoa crumble*

8a

18

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 de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures
Cart of cow, sheep and goat cheeses with their toppings

29

1a 3a 5a 7a 8a

INFORMATIONS | INFORMATION



Sans gluten | Gluten free



Sans lactose | Lactos free



Végan | Vegan



Végétarien | Vegetarian



Régional | Local

Notre pain, sauf indication contraire, a été produit en Suisse.
Our bread, unless otherwise indicated, is produced in Switzerland.

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