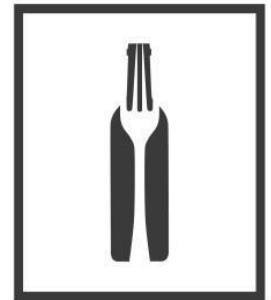


IL MENU

FRANÇAIS | ENGLISH

"Chaque bouchée est une expérience gustative qui reflète la diversité des produits internationaux et notre savoir-faire de la cuisine artisanale."

"Every bite is a culinary experience that reflects the diversity of international products and our expertise in artisanal cooking."



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR

MENU DÉGUSTATION | TASTING MENU

QUINTESSENZA

Terrine de foie gras de canard, gelée de calamondin, chocolat noir, croquant de noix de pécan, glace au miso
Duck foie gras terrine, calamondin jelly, dark chocolate, pecan nut crunch, miso ice cream
1a3a6a7a8a

RISOTTO ALLA ZUCCA MUSCAT, ZINCARLIN, NOCCIOLE E MOSTARDA DI PERE

Risotto à la crème de courge Muscat, fondue de fromage zincarlin, noisettes torréfiées, moutarde de poires
Risotto with Muscat pumpkin cream, zincarlin cheese fondue, toasted hazelnuts, pear mustard
3a7a8a9a10a12a

TROTA SALMONATA, VERZA, GUANCIALE, PANE DI SEGALE, PIOPPINI, CHIPS DI CAVOLO NERO, CREMA DI PORRO

Truite saumonée enveloppée de speck et de chou vert, champignons pioppini sautées, chips de chou noir,
croûtons de pain de seigle, crème de poireau
*Salmon trout wrapped in bacon and savoy cabbage, sautéed pioppini mushrooms, black kale chips,
rye bread croutons, leek cream*
1a4a12a7a

SECRETO DI MAIALE IBERICO, BARBABIETOLA AFFUMICATA, RAFANO E PATATE PAILLE

Secreto de porc grillé, crème de betteraves fumées, raifort et pommes paille
Grilled pork secreto, smoked beetroot cream, horseradish and paille potatoes
9a12a

LUNAPARK


Ballon moelleux à la farine Bona, "churros" à la noisette, barbe à papa et glace au caramel salé
Soft balloon made with Bona flour, hazelnut "churros", cotton candy and salted caramel ice cream
1a3a5a6a7a8a

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

<p>CERBIATTO RADICCHIO, SEDANO RAPA E MELA </p> <p>Longe de chevreuil légèrement saisi, groseilles, céleri-rave fumé, gelée de coing, radicchio tardif, réduction de cidre de pommes et champignons cardoncelli</p> <p><i>Lightly seared venison loin, red currants, smoked celeriac, quince gel, late radicchio, apple cider reduction and cardoncelli mushrooms</i></p> <p>9a6b3b5b7b8b10b11b12b</p>	<p>30</p>
<p>QUINTESSENZA</p> <p>Terrine de foie gras de canard, gelée de calamondin, chocolat noir, croquant de noix de pécan, glace au miso</p> <p><i>Duck foie gras terrine, calamondin jelly, dark chocolate, pecan nut crunch, miso ice cream</i></p> <p>1a3a6a7a8a</p>	<p>30</p>
<p>CARPACCIO DI SALMERINO MARINATO, INSALATA DI RAPE, PANNA ACIDA AL RAFANO BLINIS AL GRANO SARACENO</p> <p>Ombre chevalier mariné aux agrumes, blinis de sarrasin, poudre de betterave, petite salade de navets et crème aigre au raifort</p> <p><i>Citrus-marinated char, buckwheat blinis, beetroot powder, turnip salad, and horseradish sour cream</i></p> <p>1a3a4a7a8b12a</p>	<p>32</p>
<p>TARTARE LA FONTANA</p> <p>Filet de bœuf coupé au couteau, pesto de tomates séchées, crème de châtaignes rôties, fines tranches de lard tessinois, chips de pain au Merlot, oignons</p> <p>1a3a7a8a9a12a</p> <p>Petite portion / 40</p> <p>Grande portion / 48</p> <p><i>Hand-cut beef fillet, sun-dried tomato pesto, roasted chestnut cream, thin slices of Ticino bacon, Merlot bread chips, onions</i></p> <p>Small portion / 40</p> <p>Large portion / 48</p>	
<p>VELLUTATA DI CAROTE, YOGURT GRECO, NOCCIOLE SALATE  </p> <p>Velouté de carottes, crème de yaourt grec, crumble de noisettes salées</p> <p><i>Carrot velouté, Greek yogurt cream, salted hazelnut crumble</i></p> <p>7a8a</p>	<p>20</p>

PÂTES | PASTA

- TAGLIOLINI AL ROSMARINO, CREMA DI ZUCCA AFFUMICATA, CASTAGNE E BÜSCION  27
Tagliolini de pâtes fraîches au romarin, crème de potiron, châtaignes et büscion
Fresh rosemary tagliolini, pumpkin cream, chestnuts and büscion cheese
1a3a7a8a9a
- GNOCCHI DI PATATE VIOLA, FUNGHI PIOPPINI, SCAMPI, 32
BISQUE AL DRAGONCELLO E RIBES ROSSO
Gnocchis de pommes de terre violettes au beurre et à la sauge, champignons pioppini sautés, crème de bisque à l'estragon, langoustine et gelée de groseilles rouges
Violet potato gnocchi with butter and sage, sautéed pioppini mushrooms, tarragon bisque cream, scampi and red currant gel
1a2a3a4a7a8a9a12a
- RAVIOLI RIPIENI DI FARAONA, ARANCIA E CREMA DI PATATE DOLCI 29
Raviolis farcis de poularde braisée, crème de pommes de terre douces, poudre et zestes d'orange
Ravioli filled with braised guinea fowl, sweet potato cream, orange powder and zest
1a3a7a9a12a

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

RISOTTO ”AMATRICIANA”

Risotto à la pappà al pomodoro, crème de burrata, glaçage d’oignon rouge, speck croustillant

Risotto with pappà al pomodoro, burrata cream, red onion glaze, crispy bacon

1a3a6a7a8a9a11a12a

32

RISOTTO ALLA ZUCCA MUSCAT, ZINCARLIN, NOCCIOLE E MOSTARDA DI PERE 

Risotto à la crème de courge Muscat, fondue de fromage zincarlin, noisettes torréfiées, moutarde de poires

Risotto with Muscat pumpkin cream, zincarlin cheese fondue, toasted hazelnuts, pear mustard

3a7a8a9a10a12a

30

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI BURRATA E BROCCOLI, ACCIUGHE 
E LIMONE CONFIT

Risotto à la crème de burrata et brocolis, crème d’anchois et citron confit

Risotto with burrata and broccoli cream, anchovy cream and lemon confit

3a4a7a9a12a

32










PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

- GUANCIA DI VITELLO, TOPINAMBUR, KALE E CHIPS DI POLENTA, FUNGHI CARDONCELLI  54
Joue de veau braisée, crème de topinambour, chou kale au beurre et pleurotes grillées
Braised veal cheek, Jerusalem artichoke cream, buttered kale, and grilled pioppini mushrooms
7a9a12a
- SECRETO DI MAIALE IBERICO, BARBABIETOLA AFFUMICATA, RAFANO E PATATE PAILLE  48
Secreto de porc grillé, crème de betteraves fumées, raifort et pommes paille
Grilled pork secreto, smoked beetroot cream, horseradish and paille potatoes
9a12a
- COSTOLETTE DI AGNELLO “VILLEROY”, CARCIOFI SPADELLATI, CREMA DI CAVOLFIORE E PATATE SPICCHIO 54
Côtelettes d'agneau à la Villeroy, crème de chou-fleur, quartiers de pommes de terre et artichauts sautés
Lamb cutlets Villeroy-style, cauliflower cream, potato wedges and sautéed artichokes
1a3a7a9a12a
- CHATEAUBRIAND  77p.p.
Chateaubriand servi avec pommes mascottes au romarin, petits légumes au beurre et sauce béarnaise
Chateaubriand served with rosemary mascot potatoes, buttered baby vegetables and Béarnaise sauce
3a4a7a9a12a
- LUMACHE, LENTICCHIE ROSSE, CAROTE, ERBETTE DI CAMPO E CHIPS ALL'AGLIO NERO  38
Escargots glacés et légèrement épicés, purée de lentilles rouges, carottes au beurre, gel de persil, chips à l'ail noir
Glazed and lightly spiced snails, red lentil purée, buttered carrots, parsley gel, black garlic chips
7a9a12a




PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

CODA DI ARAGOSTA, TATIN DI PORRO, SEDANO RAPA E MELA VERDE Queue de homard glacée au beurre et thym, tatin de poireaux, gel de céleri-rave et pomme verte <i>Lobster tail glazed with butter and thyme, leek tatin, celeriac and green apple gel</i> 1a2a3a4a7a9a12a	50
TROTA SALMONATA, VERZA, GUANCIALE, PANE DI SEGALE, PIOPPINI, CHIPS DI CAVOLO NERO, CREMA DI PORRO Truite saumonée enveloppée de speck et de chou vert, champignons pioppini sautées, chips de chou noir, croûtons de pain de seigle, crème de poireau <i>Salmon trout wrapped in bacon and savoy cabbage, sautéed pioppini mushrooms, black kale chips, rye bread croutons, leek cream</i> 1a4a12a7a	46
TRANCIO DI BRANZINO, CREMA DI CIPOLLOTTI, TARTUFO DI MARE, CIME DI RAPA, CRUMBLE DI PANE VALLEMAGGIA, POMODORINI CONFIT Filet de bar, crème d'oignons nouveaux, truffe de mer, pousses de navet AOP, crumble de pain Vallemaggia et tomates cerises confites <i>Sea bass fillet, spring onion cream, sea truffle, AOP turnip tops, Vallemaggia bread crumble and confit cherry tomatoes</i> 1a7a4a9a12a14a	46

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

- CARCIOFO RIPIENO DI PATATE E TARTUFO, TOPINAMBUR E AGLIO NERO   25
Artichaut farci de pommes de terre et truffe, crème de topinambour, huile à l'ail noir
Artichoke stuffed with potatoes and truffle, Jerusalem artichoke cream, black garlic oil
9a
- TORTINO DI CARDO GOBBO, BAGNA CAUDA VEGETARIANA,  25
FONDUTA DI FORMAGGIO ZINCARLIN, GEL DI MOSTARDA
Tartelette de pommes de terre et cardo gobbo, fondue de fromage Zincarlin, gelée de moutarde et bagna cauda végétarienne
Potato and thistle tartlet, Zincarlin cheese fondue, mustard gel, and vegetarian bagna cauda
1a3a7a9a6a7a8a
- UOVO E POLENTA, CIPOLLA ROSSA   27
Oignon rouge cuit sous sel, œuf frit, croustillant de polenta rouge, fondue de fromage de la Vallemaggia,
truffe, petits légumes et réduction d'oignon rouge
Red onion baked in salt, fried egg, red polenta crisp, Vallemaggia cheese fondue,
truffle, small vegetables and red onion reduction
3a7a9a12a
- FORMENTINO VEGANO     24
Salade de doucette avec châtaignes caramélisées, courge aigre-douce, grenade et vinaigrette aux noisettes
Lamb's lettuce salad with caramelized chestnuts, sweet-and-sour pumpkin, pomegranate and hazelnut dressing
8a12a

DESSERTS

MELE, VANIGLIA E CANNELLA  	18
Beignet de pomme tiède parfumé à la cannelle, avec glace à la vanille bourbon <i>Warm apple fritter scented with cinnamon, served with bourbon vanilla ice cream</i> 8a	
LUNAPARK 	20
Ballon moelleux à la farine Bona, « churros » à la noisette, barbe à papa et glace au caramel salé <i>Soft balloon made with Bona flour, hazelnut "churros", cotton candy and salted caramel ice cream</i> 1a3a5a6a7a8a	
PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI	18
Rocher à la pistache, compotée de fruits rouges, crumble au cacao amer et glace moka <i>Pistachio rocher, red fruit compote, bitter cocoa crumble and mocha ice cream</i> 3a6a7a8a	
BANANA E NOCCIOLE	18
Banane caramélisée, mousse à la banane, praliné aux noisettes, ganache montée au caramel et glace au chocolat <i>Caramelized banana, banana mousse, hazelnut praliné, whipped caramel ganache, chocolate ice cream</i> 1a3a6a7a8a	
MELOGRANO E NOCI DI PEKAN	18
Semifreddo au mascarpone, gelée et crémeux de grenade, noix de pécan caramélisée, yuzu <i>Mascarpone semifreddo, pomegranate gel and cream, caramelized pecan nut, yuzu</i> 1a3a6a7a8a	

SORBETS

Citron | *Lemon*

Raisin américain | *American grape*

Framboise | *Raspberry*

Mango | *Mango*

Fraise | *Strawberry*

GLACES | ICE CREAM

Chocolat | *Chocolate*

Stracciatella

Café | *Coffee*

Vanille Bourbon | *Bourbon Vanilla*

Noisette | *Hazelnut*

Par boule | *per scoop*

5

Avec crème | *with whipped cream*

1

Avec sauce au chocolat | *with chocolate sauce*

4

5b 6a 7a 8b

FROMAGE | CHEESE

29

Chariot de fromages de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures

Cart of cow, sheep and goat cheeses with their toppings

1a 3a 5a 7a 8a

INFORMATIONS | INFORMATION



Sans gluten | Gluten free



Sans lactose | Lactose free



Végan | Vegan



Végétarien | Vegetarian



Régional | Local

Sauf indication contraire, notre pain est produit avec de la farine suisse et cuit dans nos fours en Suisse.
Unless otherwise indicated, our bread is made with Swiss flour and baked in our ovens 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