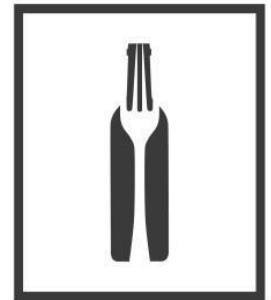


IL MENU

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 et glace au miso
Duck foie gras terrine, calamondin jelly, dark chocolate, pecan nut crunch and miso ice cream
1a3a6a7a8a

RISOTTO "AMATRICIANA"

Risotto à la "pappa al pomodoro", crème de burrata, glaçage d'oignon rouge et speck croustillant
Risotto with "pappa al pomodoro", burrata cream, red onion glaze and crispy bacon
1a3a6a7a8a9a11a12a

SALMERINO AFFUMICATO, BLINIS DI GRANO SARACENO

Ombre chevalier légèrement fumé, son caviar, sauce à la ciboulette, crème aigre au raifort,
poireaux baby et blinis au sarrasin
Lightly smoked char, its caviar, chive sauce, horseradish sour cream, baby leeks and buckwheat blinis
1a3a4a7a8a9a12a

SECRETO DI MAIALE

Secreto de porc, crème de betterave, poudre de raifort et pommes paille
Pork secreto, beetroot cream, horseradish powder and paille potatoes
9a12a

LUNAPARK

Ballon moelleux à la farina Bóna, "churros" à la noisette, barbe à papa et glace au caramel salé
Soft balloon made with farina Bóna, 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

QUINTESSENZA

Terrine de foie gras de canard, gelée de calamondin, chocolat noir, croquant de noix de pécan et glace au miso

Duck foie gras terrine, calamondin jelly, dark chocolate, pecan nut crunch and miso ice cream

1a3a6a7a8a

30

SCAMPI

Carpaccio de langoustines, crémeux d'amande, citron vert, salades printanières et gel de concombre

Scampi carpaccio, almond cream, lime, spring salads and cucumber gel

2a4a7a8a9a11a

29

LUCCIO PERCA

Tartare de sandre mariné, chips de polenta blanche, biscuit à la farina Bóna, zeste de citron confit et salade de fenouil et radis

Marinated pike-perch tartare, white polenta chips, farina Bóna biscuit, candied lemon zest and fennel-radish salad

1a3a4a7a8a11a

29

MANZO

Filet de bœuf coupé au couteau, parfumé au pesto de tomate séchée, crème de petits pois, chips de lard et jaune d'œuf mariné

Knife-cut beef fillet, infused with sun-dried tomato pesto, pea cream, lard chips and marinated egg yolk

Petite portion / small portion 40

Grande portion / large portion 48

1a3a7a8a9a12a

CREMA DI ASPARAGI

Crème et salade d'asperges, petits pois, fèves et crème aigre

Asparagus cream and salad, peas, broad beans and sour cream

7a9a12a

20

PÂTES | PASTA

TORTELLI

Tortelli farcis à l'agneau, houblon sauvage, crème de pommes de terre, huile au cresson et pain aux herbes toasté

Tortelli filled with lamb, wild hops, potato cream, watercress oil and toasted herb bread

1a3a7a8a9a12a

30

GNOCCHI

Gnocchis de pommes de terre et ail des ours, fèves, artichauts, pecorino et tomates confites

Potato and wild garlic gnocchi, broad beans, artichokes, pecorino and confit cherry tomatoes

1a3a7a9a

27

FARFALLE

Farfalle avec crème de tomates datterino jaunes, lavaret mariné et sa bottarga

Farfalle with yellow datterino tomato cream, marinated whitefish and its bottarga

1a3a4a7a9a12a

28

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

RISOTTO ”AMATRICIANA”

Risotto à la “pappa al pomodoro”, crème de burrata, glaçage d'oignon rouge et speck croustillant
Risotto with “pappa al pomodoro”, burrata cream, red onion glaze and crispy bacon
1a3a6a7a8a9a11a12a

32

RISOTTO AL MERLUZZO 

Risotto à la meringue de cabillaud, poivron cru et poireaux braisés
Risotto with cod meringue, crispy pepper and braised leeks
3a4a7a9a12a

30

RISOTTO ALLA ROBIOLA  

Risotto à la robiola de Tenero légèrement fumée, poudre de persil, gel au citron fleurs séchées et gin
Risotto with lightly smoked Tenero robiola, parsley powder, lemon gel, dried flowers and gin
3a7a9a12a

28

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

SECRETO DI MAIALE

Secreto de porc, crème de betterave, poudre de raifort et pommes paille
Pork secreto, beetroot cream, horseradish powder and paille potatoes
9a12a

48

VITELLO

Longe de veau en croûte de pain aux herbes, jus au romarin, morilles farcies à la mousse de veau,
mille-feuille de pommes de terre et céleri-rave
Veal loin in herb crusted bread, rosemary jus, morels stuffed with veal mousse, potato and celeriac mille-feuille
1a3a7a9a12a

52

AGNELLO

Côtelettes d'agneau panées à la Villeroy, crème de chou-fleur, pommes de terre et asperges
Lamb cutlets breaded à la Villeroy, cauliflower cream, potatoes and asparagus
1a3a7a8a9a12a

54

CHATEAUBRIAND

Chateaubriand en présentation "La Fontana"
Chateaubriand "La Fontana"
3a4a7a9a12a

par personne/per person 77

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

SOGLIOLA

Filets de sole, safran, crème de petits pois, artichauts et fleurs de courgette en tempura

Sole fillets, saffron, pea cream, artichokes and tempura zucchini flowers

1a3a4a7a9a12a

46

ROMBO

Filet de turbot mariné à la sauce soja, crème de fenouil, poudre d'orange, légumes miniatures et chips au sésame

Soy-marinated turbot fillet, fennel cream, orange powder, baby vegetables, and sesame chips

1a4a6a7a9a11a12a

48

SALMERINO

Omble chevalier légèrement fumé, son caviar, sauce à la ciboulette, crème aigre au raifort,

baby poireaux et blinis au sarrasin

Lightly smoked char, its caviar, chive sauce, horseradish sour cream, baby leeks, and buckwheat blinis

1a3a4a7a8a9a12a

46

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

MELANZANA

Mini aubergines frites, yaourt de soja à la menthe, houmous de pois chiches et réduction de grenade
Fried baby eggplants, mint soy yogurt, chickpea hummus, and pomegranate reduction
1a6a8a11a

25

FIORI DI ZUCCHINA

Fleurs de courgette en tempura farcies de pommes de terre et pesto, coulis de tomates Piennolo et basilic, crème de mozzarella de bufflonne et crumble d'olives taggiasche
Tempura zucchini flowers stuffed with potatoes and pesto, Piennolo tomato and basil sauce, buffalo mozzarella cream, and Taggiasca olive crumble
1a3a7a

26

ASPARAGI

Asperges rôties au beurre noisette, mousse de jaune d'œuf et fromage pecorino, crumble à la farina Bóna et salade des champs
Sautéed asparagus in hazelnut butter, egg yolk and pecorino cheese mousse, farina Bóna crumble and field salad
1a3a7a9a

26

CAVOLFIORE

Chou-fleur rôti, purée de lentilles, mou d'amande, « bagna cauda » végétarienne au miso, galette de polenta et citron vert
Roasted cauliflower, lentil purée, almond mou, vegetarian miso "bagna cauda", polenta and lime wafer
1a6a8a9a11a

22

DESSERTS

TROPICAL COCCO

Semifreddo à la noix de coco, sauce caramel et fruit de la passion et noix de pécan caramélisées
Coconut semifreddo, caramel and passion fruit sauce and caramelized pecans
6a8a

18

LUNAPARK

Ballon moelleux à la farina Bóna, “churros” à la noisette, barbe à papa et glace au caramel salé
Soft balloon made with farina Bóna, hazelnut “churros”, cotton candy and salted caramel ice cream
1a3a5a6a7a8a

20

MANDORLE E LAMPONE

Biscuit aux amandes, choux à la crème au chocolat dulcey, gelée à la framboise et glace à la pistache
Almond biscuit, cream puff and creamy dulcey chocolate, raspberry gelée and pistachio ice cream
1a3a7a8a

18

MARGHERITE

Namelaka au chocolat blanc et gelée de camomille, crémeux au romarin et glace au miel
White chocolate namelaka with chamomile gel, rosemary cream and honey ice cream
1a3a7a8a

17

SEMOLINO AI FIORI D’ARANCIO

Semoule sucrée aux fleurs d’oranger, crumble de fruits secs et glace aux amandes torréfiées
Sweet semolina with orange blossom, dried fruit crumble and roasted almond ice cream
1a3a7a8a

17

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 tessinois de vache, de brebis et de chèvre avec leurs garnitures

Cart of cow, sheep and goat Ticino's 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