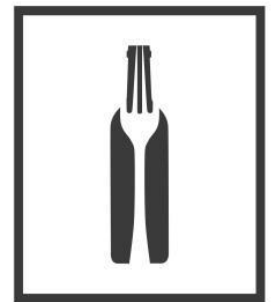


IL MENU

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

SALMERINO BRÜGGLI

Carpaccio d'omble chevalier Brüggl mariné et fumé, ses œufs, gel d'anchois, crème aigre, poireau frit,
pain grillé au beurre et raifort

*Carpaccio of marinated and smoked Brüggl char, its roe, anchovy gel, sour cream, fried leek,
toasted buttered bread and horseradish*

1a3a4a7a8a12a

GNOCCHI TIRATI

Gnocchetti de pommes de terre, romarin, crème de parmesan à l'ail noir et crumble de jambon cru Pioradoro

Potato gnocchetti, rosemary, black garlic and Parmesan cream, Pioradoro cured ham crumble

1a3a7a9a12a

LUCCIOPERCA

Filet de sandre, crème de potiron, chips de polenta rouge et cèpes

Pike-perch fillet, pumpkin cream, red polenta chips and porcini mushrooms

4a7a9a12a

CERBIATTO

Longe de chevreuil enveloppée de jambon cru Pioradoro et de chou vert, polenta rouge d'Ascona rissolée,
cèpes, gel de groseilles et crème de topinambour, jus au Porto rouge

*Venison loin wrapped in Pioradoro cured ham and savoy cabbage, seared red polenta from Ascona,
porcini mushrooms, redcurrant gel and Jerusalem artichoke cream, red Port jus*

7a9a12a

TARTELLETTA FOLIAGE

Tartelette à la crème caramélisée, figes, feuilles de crèmeux aux châtaignes, glace fior di latte

Tartlet with caramelized cream, figs, chestnut crèmeux leaves, fior di latte ice cream

1a3a6a7a8a

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

VITELLO

Tartare de veau, noisettes torréfiées, châtaignes caramélisées, fines tranches de lard, chips de pain de seigle
Veal tartare, toasted hazelnuts, caramelized chestnuts, lardo slices, rye bread crisps
1a7a8a9a12a

42

SALMERINO BRÜGGLI

Carpaccio d'omble chevalier Brüggli mariné et fumé, ses œufs, gel d'anchois, crème aigre, poireau frit,
pain grillé au beurre et raifort
*Carpaccio of marinated and smoked Brüggli char, its roe, anchovy gel, sour cream, fried leek,
toasted buttered bread and horseradish*
1a3a4a7a8a12a

38

CAPRIOLO

Longe de chevreuil marinée au raisin du grotto et au genièvre, gel de topinambour fumé, courge caramélisée, coing
*Venison loin marinated with grotto grapes and juniper, smoked Jerusalem artichoke gel, caramelized pumpkin, quince
and late-season red radicchio with raspberry chutney*
9a12a

37

FOIE GRAS E GAMBERO ROSSO

Crème brûlée de foie gras, tartare de crevette rouge, gel et sorbet au fruit de la passion, pistache torréfiée
Foie gras crème brûlée, red prawn tartare, passion fruit gel and sorbet, toasted pistachio
2a3a7a8a9a12a

44

VELLUTATA DI ZUCCA

Velouté de courge potimarron, champignons pioppini sautés, crumble à la Farina Bóna
Potimarron pumpkin velouté, sautéed pioppini mushrooms, Farina Bóna crumble
9a

28

PÂTES | PASTA

TAGLIOLINI

Tagliolini au beurre noisette, crème de chou-fleur, caviar Oona et noix de Saint-Jacques

Tagliolini with brown butter, cauliflower cream, Oona caviar and scallops

1a3a7a9a12a14a

42

GNOCCHI TIRATI

Gnocchetti de pommes de terre, romarin, crème de parmesan à l'ail noir et crumble de jambon cru Pioradoro

Potato gnocchetti, rosemary, black garlic and Parmesan cream, Pioradoro cured ham crumble

1a3a7a9a12a

27

RAVIOLI

Ravioli farcis de fromage büscion et de luganighetta, mousse de pommes de terre, poivre de la Vallemaggia et tomates cerises confites

Ravioli filled with büscion cheese and luganighetta, potato mousse, Vallemaggia pepper and confit cherry tomatoes

1a3a7a9a12a

30

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

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO 	32
Risotto aux cèpes, jus et poudre de champignons, truffe noire <i>Porcini mushroom risotto, mushroom jus and powder, black truffle</i> 3a7a9a12a	
RISOTTO ALLA ZUCCA 	30
Risotto à la courge Muscat, fondue de fromage Zincarlin, noisettes torréfiées et moutarde de poires <i>Muscat pumpkin risotto, Zincarlin cheese fondue, toasted hazelnuts and pear mustard</i> 3a7a8a9a10a12a	
RISOTTO ALL’ANATRA 	29
Risotto au fromage Gottardo, magret de canard mariné et fumé, dés de pomme au beurre et crémeux de châtaignes <i>Risotto with Gottardo cheese, marinated and smoked duck breast, buttered apple cubes and chestnut cream</i> 3a7a8a9a12a	

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE | MAIN MEAT DISHES

VITELLO

Joue de veau braisée au Merlot, mousseline de panais, herbes et truffe noire
Merlot-braised veal cheek, parsnip purée, herbs and black truffle
7a9a12a

48

CERBIATTO

Longe de chevreuil enveloppée de jambon cru Pioradoro et de chou vert, polenta rouge d'Ascona rissolée, cèpes, gel de groseilles
et crème de topinambour, jus au Porto rouge
Venison loin wrapped in Pioradoro cured ham and savoy cabbage, seared red polenta from Ascona, porcini mushrooms, redcurrant gel and Jerusalem artichoke cream, red Port jus
7a9a12a

45

CERVO

Filet de cerf légèrement fumé, jus au genièvre, chou-fleur en deux textures, chou rouge braisé et tagliatelle au beurre
Lightly smoked venison fillet, juniper jus, cauliflower in two textures, braised red cabbage and buttered tagliatelle
1a3a7a9a12a

58

CHÂTEAUBRIAND

Châteaubriand servi avec pommes de terre au romarin, brocoli au beurre, cèpes grillés et sauce béarnaise
Châteaubriand served with rosemary potatoes, buttered broccoli, grilled porcini mushrooms and Béarnaise sauce
3a4a7a9a12a

77 p.P.

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON | MAIN FISH DISHES

SCORFANO DI SCOGLIO

Filet de rascasse doré au thym cuit dans son huile de cuisson, crème de poivrons, scarole, pignons de pin et raisins secs, pommes de terre noisette, poudre d'olives noires

Rockfish fillet cooked in its cooking oil, browned with thyme, bell pepper cream, escarole, pine nuts and raisins, noisette potatoes, black olive powder

4a7a8a9a12a

46

LUCCIOPERCA

Filet de sandre, crème de potiron, chips de polenta rouge et cèpes

Pike-perch fillet, pumpkin cream, red polenta chips and porcini mushrooms

4a7a9a12a

44

ROMBO

Filet de turbot mariné à l'ail noir, chou-fleur cimone grillé, mousseline de pommes de terre, noisettes grillées et sauce au vin blanc

Turbot fillet marinated with black garlic, grilled cimone cauliflower, potato mousseline, toasted hazelnuts and white wine sauce

4a7a8a9a12a

46

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN | VEGETARIAN & VEGAN

UOVO E POLENTA CON CIPOLLA ROSSA 	28
Oignon rouge cuit au sel, œuf poché, croustillant de polenta rouge, fondue de fromage Vallemaggia, truffe, petits légumes, réduction d'oignon rouge et champignons pioppini <i>Salt-baked red onion, poached egg, crispy red polenta, Vallemaggia cheese fondue, truffle, baby vegetables, red onion reduction and pioppini mushrooms</i> 3a7a9a	
CAVOLFIORE 	25
Chou-fleur grillé, lamelles et mou d'amande, bagna cauda au miso, chips de polenta blanche, houmous de pois chiches <i>Grilled cauliflower, almond slivers and caramel, miso bagna cauda, white polenta chips, chickpea hummus</i> 1a6a8a9a12a	
MILLEFOGLIE DI PANE DI SEGALE 	25
Millefeuille de pain de seigle, herbes colorées, fromage Gottardo, consommé de carottes brûlées <i>Rye bread millefeuille, colourful herbs, Gottardo cheese, burned carrots consommé</i> 1a7a8a9a12a	
FORMENTINO 	24
Salade de mâche avec champignons cardoncelli tièdes, châtaignes caramélisées, courge aigre-douce, grenade et vinaigrette aux noisettes <i>Lamb's lettuce salad with warm cardoncelli mushrooms, caramelised chestnuts, sweet-and-sour pumpkin, pomegranate and hazelnut dressing</i> 8a9a12a	
RATATOUILLE 	24
Tartelette à la farine Bóna, ratatouille de légumes, pesto de basilic, büscion aux fines herbes, petites salades des champs <i>Farina Bóna tartlet, vegetable ratatouille, basil pesto, büscion cheese with fresh herbs, field salads</i> 1a7a8a9a	

DESSERTS

UVA AMERICANA DEL GROTTO

Gâteau Pavlova, semifreddo et gel de raisin américain avec crème double

Pavlova cake, American grape semifreddo and gel with double cream

3a7a8a

18

MELA COTOGNA

Biscuit breton au coing caramélisé, crème végétale à la vanille et glace à la fève tonka

Breton biscuit with caramelized quince, vegan vanilla cream and tonka bean ice cream

1a6a8a

18

PARIS BREST

Paris-Brest praliné à la noisette, glace au gruë de cacao

Hazelnut praline Paris-Brest, cocoa gruë ice cream

1a3a6a7a8a

19

TARTELLETTA FOLIAGE

Tartelette à la crème caramélisée, figues, feuilles de crémeux aux châtaignes, glace fior di latte

Tartlet with caramelized cream, figs, chestnut crémeux leaves, fior di latte ice cream

1a3a6a7a8a

19

POMPELMO ROSA

Biscuit à la vapeur aux amandes, crémeux au chocolat Dulcey, pamplemousse rose et son sorbet

Steamed almond biscuit, Dulcey chocolate cream, pink grapefruit and its sorbet

1a6a7a8a

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