

Il Sacro...

Petto di quaglia al pepe della Val Bavona

la sua coscia brasata, patè di cortile,
quinoa nera soffiata, cavolo riccio e chutney di fichi

Ravioli del plin con farcia di lepre in dolceforte

riduzione di succo d'uva, pinoli al rosmarino,
funghi e tartufo

Fettuccina alla farina bigia con ragù di cinghiale

alloro e Tête de Moine DOP Riserva

Sella di cervo svizzero al profumo di fieno

millefoglie di verza, patate e porro,
salsa demi-glace ai porcini e tartufo

Cre moso al Büscion

sablé bretonne alla farina bona, composta di frutti di bosco,
Brenzerkirsch e gelato al Lächerli

CHF 145.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...ed Il Profano

Tartare di capriolo

verdure all'agro, germogli di rucola, gelato al belperknolle
e pan brioche tostato con patè di selvaggina

L'uovo

tuorlo fritto cremoso, soffice di albumi,
cavolfiori, bagna càuda, ventresca di tonno e katsuobushi

Tortelli ripieni di zucca e aragosta

in salsa beurre blanc allo yuzu

"Risott giald"

con midollo arrostito al rosmarino, germano selvatico e polvere di loomi

Trota alpina nappata al burro

salsa al caviale oona, rapa rossa, dragoncello e Mantou al grano arso

Filetto di Kobe

cipolla di tropea, parmigiano reggiano
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Parfait alla zucca

meringa all'olivello spinoso,
pralinato ai semi di zucca e sorbetto al kalamansi

CHF 215.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Antipasti

Tartare di capriolo

verdure all'agro, germogli di rucola,
gelato al belperknolle e pan brioche tostato
con patè di selvaggina

CHF 43.-

Flan di carciofi e mammole

con spuma di emmenthaler stagionato

croccante al pepe della Valle Maggia
mentuccia e noci pecan

CHF 37.-

Capesante arrostite con burro di cacao

vellutata di topinambour,
pesto di erbe aromatiche, tamarindo e pistacchi

CHF 43.-

Primi

Fettuccina alla farina bigia con ragù di cinghiale
alloro e Tête de Moine DOP Riserva

CHF 37.-

"Risott giald"
con midollo arrostito al rosmarino,
germano selvatico e polvere di loomi

CHF 37.-

Tortelli ripieni di zucca e aragosta
in salsa beurre blanc allo yuzu

CHF 42.-

Secondi

Sella di cervo svizzero al profumo di fieno
millefoglie di verza, patate e porro,
salsa demi-glace ai porcini e tartufo

CHF 62.-

Zucca e cavolo riccio arrosto
con nocciole di Langa, fonduta di cironé e
aceto balsamico “Gran riserva 1969” di Modena

CHF 46.-

Trota alpina nappata al burro
salsa al caviale oona, rapa rossa, dragoncello
e Mantou al grano arso

CHF 55.-

Filetto di Kobe
cipolla di tropea, parmigiano reggiano
e aceto balsamico “Gran riserva 1969” di Modena

CHF 210.- /150g

Il pane che vi verrà servito, a lievitazione naturale, è stato sfornato a Losone dal nostro Maestro Panettiere (supplemento secondo servizio CHF 9.50.-)

Il Sacro...

vegetariano

Flan di carciofi e mammole

emmenthaler stagionato, croccante al pepe della Valle Maggia
mentuccia e noci pecan

Tortelli ripieni di zucca e aragosta

in salsa beurre blanc allo yuzu

"Risott giald"

ragù di sedano rapa, jus vegetale, polvere di loomi e rosmarino

Zucca e cavolo riccio arrosto con nocciole di Langa

fonduta di cironé e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Cre moso al Büsciòn

sablé bretone alla farina bona, composta di frutti di bosco,
Brenzerkirsch e gelato al Läckerli

CHF 145.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...ed Il Profano vegetariano

Battuta rapa rossa al coltello

verdure all'agro, germogli di rucola,
gelato al belperknolle e pan brioche tostato

Flan di carciofi e mammole

emmenthaler stagionato, croccante al pepe della Valle Maggia
mentuccia e noci pecan

Tortelli ripieni di zucca aragosta

in salsa beurre blanc allo yuzu

"Risott giald"

ragù di sedano rapa, jus vegetale, polvere di loomi e rosmarino

Trota alpina nappata al burro

fonduta di cironé e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Parfait alla zucca

meringa all'olivello spinoso,
pralinato ai semi di zucca e sorbetto di kalamansi

CHF 215.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Il Sacro...

vegano

Battuta di rapa rossa al coltello
verdure all'agro e germogli di rucola

"Risott giallo"
anacardi, rosmarino e polvere di loomi

Fuoca e cavolo riccio arrosto con nocciole di Langa
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Volevo essere un Babba
banana, rhum, limone, lampone e verbena

CHF 145.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...ed Il Profano

vegano

Battuta di rapa rossa al coltello
verdure all'agro e germogli di rucola

Vellutata di topinambour
pesto di erbe aromatiche, tamarindo e noci pecan

"Risott giald"
anacardi, rosmarino e polvere di loomi

Frucca e cavolo riccio arrosto con nocciole di Langa
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Barbabietola cotta al sale, fungo fenice arrostito
demi-glacé vegetale e rapa gialla sott'aceto

Volevo essere un Babba
banana, rhum, limone, lampone e verbena

CHF 215.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Il Sacro...

senza glutine

Petto di quaglia al pepe della Val Bavona

la sua coscia brasata,
quinoa nera soffiata, cavolo riccio e chutney di fichi

Gnocchetti alla farina bona con ragù di cinghiale

alloro e Tête de Moine DOP Riserva

"Risott giald"

con midollo arrostito al rosmarino,
germano selvatico e polvere di loomi

Sella di cervo svizzero al profumo di fieno

millefoglie di verza, patate e porro,
demi-glace ai porcini e tartufo

Cre moso al Büscion

crumble di polenta, composta di frutti di bosco,
Brenzerkirsch e gelato al mascarpone

CHF 145.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...ed Il Profano
senza glutine

Tartare di capriolo

verdure all'agro, germogli di rucola e gelato al belperknolle

L'uovo

tuorlo fritto cremoso, soffice di albumi, cavolfiori, bagna càuda
ventresca di tonno e katsuobushi

Gnocchetto di farina bona, aragosta e zucca
in salsa beurre blanc allo yuzu

"Risott giald"

con midollo arrostito al rosmarino, germano selvatico e polvere di loomi

Trota alpina nappata al burro
caviale oona, rapa rossa, dragoncello

Filetto di Kobe

cipolla di tropea, parmigiano vacche rosse
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Parfait alla zucca

meringa all'olivello spinoso,
pralinato ai semi di zucca e sorbetto al kalamansi

CHF 215.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Il Sacro...

senza lattosio

Petto di quaglia al pepe della Val Bavona
la sua coscia brasata, quinoa nera soffiata, cavolo riccio e chutney di fichi

Ravioli del Plin con farcia di lepre in dolceforte
riduzione di succo d'uva, pinoli al rosmarino,
funghi e tartufo

Fettuccina alla farina bigia con ragù di cinghiale
profumo di alloro

Sella di cervo svizzero al profumo di fieno
zucca arrostita, demi-glace ai porcini e tartufo

Volevo essere un Babbià
banana, rhum, limone, lampone e verbena

CHF 145.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

...ed Il Profano
senza lattosio

Tartare di capriolo

verdure all'agro, germogli di rucola

L'uovo

tuorlo fritto cremoso

cavolfiori, bagna càuda, ventresca di tonno e katsuobushi

Tortelli ripieni di zucca e aragosta

semi di zucca e yuzu

"Risott giallo"

anacardi, midollo arrostito al rosmarino,
germano selvatico e polvere di loomi

Trota alpina arrostita

rapa rossa, dragoncello e Mantou al grano arso

Filetto di Kobe

cipolla di tropea, scaglie di parmigiano reggiano
e aceto balsamico "Gran riserva 1969" di Modena

Volevo essere un Babà

banana, rhum, limone, lampone e verbena

CHF 215.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Das Heilige...

Wachtelbrust mit Val Bavona pfeffer
geschmortem schenkel, leberpâtés,
gepufften schwarzen quinoa, grünkohl und feigen chutney

Plin ravioli mit hase in dolceforte
traubensaft reduktion, rosmarin pinienkernen,
pilz und trüffel

Farina bigia fettuccine mit wildschwein ragù
lorbeer und Tête de Moine DOP Reserve

Schweizer hirsch entrecôte und duft des heus
wirsing millefeuille, kartoffeln und lauch,
steinpilze demi-glace und trüffel

Büsciòn cremeux
farina bona sablé breton, waldfruchtaufstrich,
Brenzerkirsch und Lächerli eis

CHF 145.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

...und das Profane

Reh tartar

süßsaures gemüse, rucola sprossen, belperknolle eis
und geröstetes pan brioche mit wild patè

Das Tessiner Ei

gebraten eigelb cremig, weich von eiweiß,
blumenkohl, bagna càuda sauce, ventresca von thunfisch und katsuobushi

Kürbis und hummer tortelli

yozu beurre blanc sauce

"Risott giallo"

rosmarin geröstetem knochenmark, stockenten und loomi pulver

Alpenforelle mit butter

oona kaviar sance, rote bete, estragon und verbranntes weizenmehl Mantou brot

Kobe rinderfilet

tropea zwiebel, parmigiano reggiano
und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Kürbis Parfait

sanddorn meringe, kürbiskernen praliné und kalamansi sorbet

CHF 215.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

Vorspeise

Reh tartar

süßsaures gemüse, rucola sprossen,
belperknolle eis und geröstetes pan brioche
mit wild patè

CHF 43.-

Artischocken und marmole flan mit weich von emmenthaler alt

Valle Maggia pfeffer knusprig, minze und pecannüsse

CHF 37.-

Gebratene jakobsmuscheln

topinamburcreme,
kräuterpesto, tamarinde und pistazien

CHF 43.-

Ester Gang

Farina bigia fettuccina mit wildschwein ragù
lorbeer und Tête de Moine DOP Riserva käse

CHF 37.-

"Risott giald"
rosmarin geröstetem knochenmark,
stockenten und loomi pulver

CHF 37.-

Kürbis und hummer tortelli
yozu beurre blanc sauce

CHF 42.-

Hauptgang

Schweizer hirsch entrecôte und duft des heus
wirsing millefeuille, kartoffeln und lauch,
steinpilze demi-glace und trüffel

CHF 62.-

Geröstetem kürbis und grünkohl
langhe haselnüsse, cironé fondue
und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus

CHF 46.-

Alpenforelle mit butter
oona kaviar sance, rote bete, estragon
und verbranntes weizenmehl Mantou brot

CHF 55.-

Kobe rinderfilet
tropea zwiebel, parmigiano reggiano
und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

CHF 210.- /150g

Das Brot, das Ihnen serviert wird, ist natürlich gesäuert und wird in Losone von unserem Bäckermeister gebacken (Zuschlag für zweiten Service CHF 9.50.-)

Das Heilige...

vegetarisch

Artischocken und mammole flan
mit weich von emmenthaler alt,
Valle Maggia pfeffer knusprig, minze und pecannüsse

Kürbis und hummer tortelli
yozu beurre blanc sauce

"Risott giald"
knollensellerie ragù, gemüse jus, loomi pulver und rosmarin

Geröstetem kürbis und grünkohl
Langhe haselnüsse, cironé fondue und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Büsciòn cremeux
farina bona sablé breton, waldfruchtaufstrich,
Brenzerkirsch und Lächerli eis

CHF 145.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

...und das Profane

vegetarisch

Rote Bete Tartar

süßsaurer gemüse, rucola sprossen, belperknolle eis und geröstetes pan brioche

Artischocken und mammole flan

mit weich von emmenthaler alt,
Valle Maggia pfeffer knusprig, minze und pecannüsse

Kürbis und hummer tortelli

yozu beurre blanc sauce

"Risott giallo"

knollensellerie ragù, gemüse jus, loomi pulver und rosmarin

Alpenforelle mit butter

toona kaviar sance, rote bete, estragon
und verbranntes weizenmehl Mantou brot

Geröstetem kürbis und grünkohl

Langhe haselnüsse, cironé fondue und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Kürbis Parfait

sanddorn meringe,
kürbiskernen praliné und kalamansi sorbet

CHF 215.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

Das Heilige...

veganer

Rote Bete Tartar

süßsaures gemüse, rucola sprossen

Farina bona gnocchetto

pilze und schwarzen trüffel

"Risott giallo"

safran risotto mit cashewnüsse, rosmarin und loomi pulver

Geröstetem kürbis und grünkohl

Langhe haselnüsse und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Ich wollte ein Babbà sein

banane, rhum, zitrone, himbeere und verbena

CHF 145.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

...und das Profane

veganer

Rote Bete Tartar

süßsaures gemüse, rucola sprossen

Topinambour velouté

kräuterpesto, tamarinde pekannüsse

Farina bona gnocchetto

pilze und schwarzen trüffel

"Risott giallo"

cashewnüsse, rosmarin und loomi pulver

Geröstetem kürbis und grünkohl

Langhe haselnüsse und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Barbabetola im saltzmantel

gegrillte phönixpilz, gemüse demi-glace und eingelegte rote bete

Ich wollte ein Babbà sein

banane, rhum, zitrone, himbeere und verbena

CHF 215.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

Das Heilige...

glutenfrei

Wachtelbrust mit Val Bavona pfeffer
geschmortem schenkel, leberpâtés,
gepufften schwarzen quinoa, grünkohl und feigen chutney

Farina bona gnocchetto mit wildschwein ragù
lorbeer und Tête de Moine DOP Reserve

"Risott giald"
rosmarin geröstetem knochenmark, stockenten und loomi pulver

Schweizer hirsch entrecôte und duft des heus
wirsing millefeuille, kartoffeln und lauch,
steinpilze demi-glace und trüffel

Büsciòn cremeux
polenta crumble, waldfruchtaufstrich, Brenzerkirsch und Lächerli eis

CHF 145.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

...und das Profane

glutenfrei

Reh tartar

süßsaures gemüse, rucola sprossen, belperknolle eis

Das Tessiner Ei

gebraten eigelb cremig, weich von eiweiß,
blumenkohl, bagna càuda sauce, ventresca von thunfisch und katsuobushi

Farina bona gnocchetto mit Kürbis und hummer

yozu beurre blanc sauce

"Risott giald"

rosmarin geröstetem knochenmark, stockenten und loomi pulver

Alpenforelle mit butter

oona kaviar sance, rote bete, estragon

Kobe rinderfilet

Tropea zwiebel, parmigiano reggiano
und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Kürbis Parfait

sanddorn meringe, kürbiskernen praliné und kalamansi sorbet

CHF 215.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

Das Heilige...

laktosefrei

Wachtelbrust mit Val Bavona pfeffer
geschmortem schenkel,
gepufften schwarzen quinoa, grünkohl und feigen chutney

Pin ravioli mit hase in dolceforte
traubensaft reduktion, rosmarin pinienkernen, pilz und trüffel

Farina bigia fettuccine mit wildschwein ragù
lorbeer

Schweizer hirsch entrecôte und duft des heus
wirsing millefeuille, kartoffeln und lauch,
steinpilze demi-glace und trüffel

Ich wollte ein Babbà sein
banane, rhum, zitrone, himbeere und verbena

CHF 145.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"

...und das Profane laktosefrei

Reh tartar

süßsaures gemüse und rucola sprossen

Das Tessiner Ei

gebraten eigelb cremig,
blumenkohl, bagna càuda sauce, ventresca von thunfisch und katsuobushi

Kürbis und hummer tortelli

kürbiskerne und yozu

"Risott giallo"

cashewnüsse, rosmarin geröstetem knochenmark, stockenten und loomi pulver

Alpenforelle mit butter

rote bete, estragon und verbranntes weizenmehl Mantou brot

Kobe rinderfilet

Tropea zwiebel, parmigiano reggiano
und balsamico "Gran riserva 1969" essig aus Modena

Ich wollte ein Babba sein

banane, rhum, zitrone, himbeere und verbena

CHF 215.-

"Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden"



Dessert

Cre moso al Büsción

bretone alla farina bona, composta di frutti di bosco, Brenzerkirsch e gelato al Lächerli

21.-

Parfait alla zucca

meringa all'olivello spinoso, pralinato ai semi di zucca e sorbetto al kalamansi

21.-

Sfoglia caramellata, crema al caffè

fave di cacao, gelato al mascarpone e oro 24k

23.-

Assiette di formaggi svizzeri selezionati dallo chef

con composte stagionali e panfrutto

27.-



Dessert

Büsción cremeux

farina bona sablé breton, waldfruchtaufstrich, Brenzerkirsch und Lächerli eis

21.-

Kürbis Parfait

sanddorn meringe, kürbiskernen praliné und kalamansi sorbet

21.-

Karamellisierten blätterteig

creme aus kaffee, kakaobohnen, mascarpone eis und gold 24k

23.-

Schweiz Käseauswahl vom Chef

mit saisonales kompotte und panfrutto brot

27.-

•
•
•
Dessert

Büsción crèmeux

farina bona sablé breton, forest fruits compote, Brenzerkirsch and Lächerli ice cream

21.-

Pumpkin parfait

seabuckthorn meringue, pumpkin seeds praline and kalamansi sorbet

21.-

Caramelized puff pastry, coffee milk cream

cocoa beans, mascarpone ice cream and gold 24k

23.-

Swiss cheese assiette selected from the Chef

with seasonal compote and fruitcake

27.-