



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.-

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

Entrecôte frollata di manzo Svizzero, selezione Luma

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"

Secondi

Entrecôte frollata di manzo Svizzero, selezione Luma
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.-)

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 Rinder entrecôte, Luma selektion
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"

Hauptgang

Schweizer Rinder entrecôte, Luma selektion
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.-)

The Sacrum...

Quail breast with Val Bavona pepper

braised leg, liver paté,
puffed black quinoa, curly kale and fig chutney

Plin ravioli with hare filling in dolceforte cheese

grape juice reduction, rosemary pine nuts, mushrooms and truffle

Farina bigia Fettuccina in wild boar ragout

laurel and Tête de Moine DOP reserve cheese

Matured Swiss beef entrecôte, Luma selection

savoy cabbage millefeuille, potatoes, leek,
porcini mushrooms demi-glace and truffle

Büsción cremeaux

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

CHF 145.-

"Our tasting experiences are designed to be shared with the entire table"

Main courses

Matured Swiss beef entrecôte, Luma selection
savoy cabbage millefeuille, potatoes, leek,
porcini mushrooms demi-glace and

CHF 62.-

Roasted pumpkin and curly kale
Langa hazelnuts, cironé fondue and
balsamic vinegar “Gran riserva 1969” from Modena

CHF 58.-

Alpine trout with butter nappe,
oona caviar sauce, red beetroot, tarragon
and burnt wheat Mantou

CHF 55.-

Kobe fillet
Tropea onion, parmigiano reggiano cheese
and balsamic vinegar “Gran riserva 1969” from Modena

CHF 210.- /150g

The bread you will be served, with natural leavening,
was baked in Losone by our Master Baker
(additional charge for second service CHF 9.50.-)