

La Baia
ristorante & lounge

Unsere Philosophie ist inspiriert
von der Verarbeitung saisonaler Produkte
mit einer innovativen Neuinterpretation der
Tessiner Tradition.

Jedes Gericht ist eine Hommage an den Reichtum
dieser Region und bietet eine einzigartige
gastronomische Erfahrung.

Degustations-Menu

Wir freuen uns, Sie auf eine gastronomische Überraschungsreise mitzunehmen, welche das Beste der Region und darüber hinaus hervorhebt. Wir bleiben fest der Tradition verbunden und begleiten Sie bei der Entdeckung unserer Philosophie die auf Kreativität, Innovation und Leidenschaft beruht.

Menu “*a mano libera*”

5-Gang Menu

CHF 87.00

Für den gesamten Tisch zu berücksichtigen.

Das Menü kann sich je nach Saison und Marktverfügbarkeit ändern.

* * *

Für Informationen zu Allergenen oder eventuellen Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Herkunft des Fleisches:	Rindfleisch	Schweiz / Südamerika
	Kalbfleisch	Schweiz
	Schweinefleisch	Schweiz
Herkunft von Fisch:	Garnelen	Italien
	Lachsforelle	Schweiz Italien
	Wolfsbarsch	Spanien Griechenland
	Sepia	Marokko
	Barsch	Italien Estland
	Kabeljau Island Norwegen	Kabeljau Island Norwegen

✓ **La nostra caprese** 21.00

Mozzarella di Bufala DOP, variazioni di pomodori ed estratto al basilico

Mozzarella di Bufala DOP, Tomatenvariationen und Basilikumextrakt

Mozzarella di Bufala DOP, variations de tomates et extrait de basilic

Mozzarella di Bufala DOP, mixed tomato and basil extract

Vitello tonnato 33.00

Sottofesa di vitello tonnato cotta al sale, salsa tonnata e patate arrosto

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Bratkartoffeln

Viande de veau avec sauce au thon et pommes de terre rôties

Salted veal underbelly, tuna sauce and roast potatoes

Paccheri trafilati al bronzo 23.00

con bolognese di luganighetta, cacio, pepe e polvere di sedano

Paccheri mit Bolognese aus Luganighetta, Cacio Käse, Pfeffer und Selleriepulver

Paccheri à la bolognaise de luganeghetta, au cacio, au poivre et pulvère de céleri

Paccheri with luganighetta bolognese, cacio cheese, pepper and celery powder

Tartare di filetto di manzo 200 g 32.00
battuto al coltello e i suoi classici condimenti

Handgeschnittenes Schweizer Rindstartar und seine klassischen Zutaten

Tartare de bœuf suisse coupé à la main et ses ingrédients classiques

Knife-beaten Swiss beef tartare and classic seasonings

Zum Anfangen

Marinierte Lachsforelle, 28.00
flüssiger Salat, knuspriger Sellerie mit Himbeeressig, gefrorene Himbeere

Rohe rote Garnelen, gelbe Tomaten, Wassermelone, lokaler Büscion und kandierte Gurken 32.00

Schweizer Kalbstartar, Variation von Haselnuss, Foie Gras und Endivie 29.00

Ei 63°C, 23.00
mit Piora-Alpkäse-Fondue, tessiner Guanciale und Crumble aus Farina Bona

 Stonnato Tofu 25.00

Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

 Risotto wie eine Margherita-Pizza 26.00

 Spinatgnocchi, Blumenkohl, Trockenfrüchte und Soja 23.00

Tortello mit Egli, Feldbohnen, Beurre Blanc und Seefischeier 25.00

Bronzierte Calamarata Pasta, Sepia, Erbsen und Zitrone 24.00

Hausgenachte Safran-Tagliatelle, Ossobuco und Gremolata-Sauce 25.00

Von Wasser oder von Erde

Kabeljau nach mediterraner Art	41.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Muscheln, Sellerie und Dill	43.00
Rosa Kalbsrücken, Morcheln, Zucchini und Millefeuille aus Bergkartoffeln	49.00
Schweizer Rinderfilet, Bordelaise Sauce, Karotte und Polenta aus der Terreni alla Maggia	52.00
 Rote Bohnen Medaillon, Garten Gemüse und Gemüsejus	34.00

Um süß zu enden

3 Schokoladen Milkschokoladenmousse, 70% Bitterschokoladenganache, Kakaoschwamm, Weisse Schokoladensauce	13.00
Apfel-Tenerina, Joghurt und Sauerkirschen	12.00
Espressione Mascarponecreme, Vanille-Savoirdi und Mokka-Kaffee	14.00
 Walnuss-Brownies, Waldbeeren, veganes Sahneeis und Salzkaramell	13.00
Käseauswahl	22.00
Käsesorten mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und einheimischem Honig	18.00