

# La Baia

ristorante & lounge

Notre cuisine est une synthèse parfaite entre tradition et créativité. Soigneusement orchestrée par le chef Salvatore Sanfilippo, elle explore les racines méditerranéennes à travers des plats qui réinterprètent la cuisine traditionnelle. Un voyage gastronomique qui unit la Sicile et la Lombardie, où les ingrédients raffinés du Tessin subliment chaque plat, transformant chaque bouchée en une expérience unique.

*Our cuisine is a perfect synthesis of tradition and creativity. Curated by Chef Salvatore Sanfilippo, it explores Mediterranean roots through dishes that reinterpret traditional cuisine. A gastronomic journey connecting Sicily and Lombardy, where the finest ingredients from Ticino enhance every dish, turning each bite into a true experience.*

## Menu 5 plats

### 5-Course Menu

Salade tiède de poissons et crustacés, pommes de terre au pesto et sauce salmoriglio

Warm seafood salad with pesto potatoes and salmoriglio dressing

Carpaccio de bœuf mariné, yaourt tessinois, ail noir et artichauts en conserve

Marinated beef carpaccio, Ticino yogurt, black garlic and preserved artichokes

Risotto crémeux aux agrumes, langoustine et poivre rose

Creamy citrus risotto with langoustine and pink pepper

Carré d'agneau à la camomille, morilles et marsala

Lamb loin with chamomile, morel mushrooms, and Marsala

Tenerina au chocolat, grenade et glace aux noix

Chocolate tenerina, pomegranate and walnut ice cream

CHF 94.00

Parcours de vin - 5 verres

Wine journey - 5 glasses

CHF 45.00

Le menu est servi pour l'ensemble de la table : un voyage de saveurs à partager tous ensemble,  
ou à remettre à une autre occasion.

The menu is served for the entire table: a shared journey of flavours to enjoy together,  
or to save for another occasion.

## Pour commencer | To start

|                                                                                       |         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Carpaccio de bœuf mariné, yaourt tessinois, ail noir et artichauts en conserve</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Marinated beef carpaccio, Ticino yogurt, black garlic and preserved artichokes        |         |              |

|                                                                |         |              |
|----------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Thon mi-cuit, carotte, wasabi, pomme verte et salicorne</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Mi-cuit tuna, carrot, wasabi, green apple and samphire         |         |              |

|                                                                                             |  |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Salade tiède de poissons et crustacés, pommes de terre au pesto et sauce salmoriglio</b> |  | <b>29.00</b> |
| Warm seafood salad with pesto potatoes and salmoriglio dressing                             |  |              |

|                                                                                           |         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Escalope de foie gras, variation de poire, chocolat noir extra et sel à la vanille</b> | ½ 28.00 | <b>39.00</b> |
| Foie gras escalope, pear variation, extra dark chocolate and vanilla salt                 |         |              |

|                                                                                                                                                            |  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
|  <b>Carpaccio de betterave Chioggia, fenouil, moutarde et dashi végétal</b> |  | <b>24.00</b> |
| Chioggia beet carpaccio with fennel, mustard and vegetable dashi                                                                                           |  |              |

## Eau, farine, pommes de terre, riz | Water, flour, potatoes, rice

|                                                                |  |              |
|----------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Risotto crémeux aux agrumes, langoustine et poivre rose</b> |  | <b>28.00</b> |
| Creamy citrus risotto with langoustine and pink peppercorns    |  |              |

|                                                              |         |              |
|--------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Tagliatelles aux épinards, bar, safran et citron vert</b> | ½ 21.50 | <b>29.00</b> |
| Spinach tagliatelle, sea bass, saffron and lime              |         |              |

|                                                                                |         |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Fagottelli à la carbonara, Courgettes, Sbrinz et guanciale croustillant</b> | ½ 21.00 | <b>28.00</b> |
| Fagottelli alla carbonara, zucchini, Sbrinz, and crispy local guanciale        |         |              |

|                                                                                       |         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Gnocchetti de farina bona, ragù blanc de veau, pousses de brocoli-rave et noix</b> | ½ 19.50 | <b>27.00</b> |
| Farina bona gnocchetti with white veal ragù, broccoli-rabe tops and pecan nuts        |         |              |

|                                                                                                                                                                                |         |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
|  <b>Linguine filées au bronze, déclinaison de courgettes et « pecorino » de noix de cajou</b> | ½ 19.00 | <b>26.00</b> |
| Bronze-drawn linguine with zucchini trio and cashew “pecorino”                                                                                                                 |         |              |

## D'eau ou de Terre | Of water or of Earth

Sandre, beurre blanc au yuzu et asperges 42.00  
Zander, yuzu beurre blanc and asparagus

Carré d'agneau à la camomille, morilles et marsala 46.00  
Lamb loin with chamomile, morel mushrooms, and Marsala

Pavé de bar à la méditerranéenne 47.00  
Mediterranean-style sea bass pavé

Beef fillet Bordelaise, fondant potato, and cardoncello mushroom 51.00  
Beef fillet Bordelaise, fondant potato and cardoncello mushroom

🌱 Effiloché végétalien, polenta Terreni alla Maggia et artichaut 37.00  
Vegan pulled, Terreni alla Maggia polenta and artichoke

## Pour finir en douceur | To finish with sweetness

🌱 Tarte Tatin aux pommes caramélisées, glace végétalienne à la vanille et caramel salé 13.00  
Tarte Tatin with caramelized apples, vegan vanilla ice cream and salted caramel

"Espressione" 14.00  
Crème de mascarpone, biscuit à la vanille et café moka  
Mascarpone cream, vanilla biscuit and mocha coffee

Tenerina au chocolat, grenade et glace aux noix 15.00  
Chocolate Tenerina with pomegranate and walnut ice cream

Sélection de fromages, avec confitures maison de saison et miel local 22.00  
Cheese selection with homemade seasonal jams and local honey

Pour toute information concernant les allergènes ou les éventuelles intolérances alimentaires,  
veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

For information about allergens or possible food intolerances, please contact our service staff.

|              |           |             |
|--------------|-----------|-------------|
| Meat Origin: | Veal      | Switzerland |
|              | Beef      | Switzerland |
|              | Foie Gras | France      |
|              | Lamb      | New Zeland  |
|              | Pork      | Switzerland |

|              |            |                     |
|--------------|------------|---------------------|
| Fish Origin: | Red Shrimp | Italy   Argentina   |
|              | Seabass    | Italy   France      |
|              | Lobster    | FAO21               |
|              | Tuna       | Italy   Vietnam     |
|              | Zander     | Switzerland   Italy |
|              | Octopus    | FAO57               |
|              | Squid      | Italy   India       |
|              | Scampi     | FAO51               |
|              | Trout      | Italy               |