



**Questo non è solo un luogo dove mangiare,
ma uno spazio in cui ci si incontra, si condivide e in cui dominano i sapori autentici.**

*This is more than a place to dine!
It is a space to meet, to share, and to savor authentic flavors at their finest.*

SIATE I BENVENUTI! WELCOME!

EMILIANA FERRARONI e FELICE LO BASSO

PERCORSI DEGUSTAZIONE BISTROT

Omaggio al territorio | 110

**Carpaccio di vitello tiepido, cipolla caramellata, bufala,
pane integrale e tartufo nero**

Warm veal carpaccio with caramelized onion, buffalo mozzarella,
whole-grain bread and black truffle

*Lauwarmer Kalbfleisch-Carpaccio mit karamellisierter Zwiebel,
Büffelmozzarella, Vollkornbrot und schwarzem Trüffel*

Creste di pasta fresca in farcia di pollo arrosto, cavolfiore, acciughe e limone

Fresh "creste" pasta filled with roast chicken, cauliflower, anchovies and lemon

Frische Pasta „Creste“ gefüllt mit Brathuhn, Blumenkohl, Sardellen und Zitrone

Scamone di agnello in farcia di bietola e crema di carote alle olive

Lamb rump filled with Swiss chard, carrot cream with olives

Lammhüfte gefüllt mit Mangold, Karottencreme mit Oliven

Crostata frangipane, grano saraceno, chantilly e mela

Frangipane tart with buckwheat, chantilly cream and apple

Frangipane-Tarte mit Buchweizen, Chantilly-Creme und Apfel

Ricordo del mare | 125

**Polpo arrostito servito con pomodoro al forno, burrata,
cime di rapa e olive taggiasche**

Roasted octopus with oven-baked tomato, burrata, turnip greens and Taggiasca olives

Gerösteter Oktopus mit Ofentomaten, Burrata, Stängelkohl und Taggiasca-Oliven

Gnocchi di patate alle erbe in farcia di spigola e finocchio

Herb potato gnocchi filled with sea bass and fennel

Kräuter-Kartoffelgnocchi gefüllt mit Wolfsbarsch und Fenchel

Rombo in guazzetto di frutti di mare e piccole verdure

Turbot in seafood broth with baby vegetables

Steinbutt in Meeresfrüchte-Sud mit kleinem Gemüse

Semifreddo al torroncino, rum e mandarino

Nougat semifreddo with rum and mandarin

Semifreddo mit Nougat, Rum und Mandarine



MENÙ

PER COMINCIARE

TO START / VORSPEISEN

**Carpaccio di vitello tiepido, cipolla caramellata, bufala,
pane integrale e tartufo nero | 40**

Warm veal carpaccio with caramelized onion, buffalo mozzarella,
whole-grain bread and black truffle

*Lauwarmer Kalbfleisch-Carpaccio mit karamellierter Zwiebel, Büffelmozzarella,
Vollkornbrot und schwarzem Trüffel*

**Gamberi arrostiti al sesamo, misticanza invernale,
grana e carciofi | 40**

Sesame-roasted prawns, winter mixed salad, Grana cheese and artichokes

Geröstete Garnelen mit Sesam, winterlicher Blattsalat, Grana und Artischocken

**Soufflé di parmigiano, ragù di funghi misti
e spinaci | 32**

Parmesan soufflé with mixed mushroom ragout and spinach

Parmesan-Soufflé mit gemischtem Pilzragout und Spinat

**Polpo arrostito servito con pomodoro al forno, burrata,
cime di rapa e olive taggiasche | 36**

Roasted octopus with oven-baked tomato, burrata,
turnip greens and Taggiasca olives

*Gerösteter Oktopus mit Ofentomaten, Burrata,
Stängelkohl und Taggiasca-Oliven*



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES / ERSTE GAENGE

Creste di pasta fresca in farcia di pollo arrosto, cavolfiore, acciughe e limone | 32

Fresh “creste” pasta filled with roast chicken, cauliflower, anchovies and lemon
Frische Pasta “Creste“ gefüllt mit Brathuhn, Blumenkohl, Sardellen und Zitrone

Gnocchi di patate alle erbe in farcia di spigola e finocchio | 38

Herb potato gnocchi filled with sea bass and fennel
Kräuter-Kartoffelgnocchi gefüllt mit Wolfsbarsch und Fenchel

Pacchero farcito di astice e broccoli, salsa di crostacei, zafferano e aglio nero | 40

Stuffed pacchero with lobster and broccoli, shellfish sauce, saffron and black garlic
*Gefüllter Pacchero mit Hummer und Brokkoli, Krustentiersauce,
Safran und schwarzem Knoblauch*

Risotto con crema di zucca e formaggio gruyère, fondo vegetale | 35

Risotto with pumpkin cream and Gruyère cheese, vegetable stock
Risotto mit Kürbiscreme und Gruyère-Käse, Gemüsefond



SECONDI PIATTI
MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

**Scamone di agnello in farcia di bietola
e crema di carote alle olive | 46**

Lamb rump filled with Swiss chard, carrot cream with olives
Lammhüfte gefüllt mit Mangold, dazu Karottencreme mit Oliven

**Filetto di manzo ai tre pepi,
purè di patate al tartufo nero e spinaci saltati | 58**

Three-pepper beef fillet, black truffle mashed potatoes and sautéed spinach
*Rinderfilet mit drei Pfeffersorten, Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel
und sautiertem Spinat*

**Triglia con pane alle erbe
e patata alla mediterranea | 45**

Red mullet with herb bread and Mediterranean-style potato
Rotbarbe mit Kräuterbrot und mediterraner Kartoffel

**Rombo in guazzetto di frutti di mare
e piccole verdure | 45**

Turbot in seafood broth with baby vegetables
Steinbutt in Meeresfrüchte-Sud mit kleinem Gemüse



DOLCI *DESSERTS*

Pranzo: al carrello

Lunch: from the dessert trolley | *Mittagessen: vom Dessertwagen*

Crostata frangipane, grano saraceno, chantilly e mela | 18

Frangipane tart with buckwheat, chantilly cream and apple
Frangipane-Tarte mit Buchweizen, Chantilly-Creme und Apfel

La nostra torta Sacher servita con panna fresca | 18

Our Sacher cake served with fresh cream
Unsere Sachertorte mit frischer Sahne

Pranzo e cena: al piatto

Lunch and dinner: plated | *Mittag- und Abendessen: serviert am Teller*

Tortino al cioccolato con gelato al lampone | 22

Chocolate fondant with raspberry ice cream
Schokoladenküchlein mit Himbeereis

Semifreddo al torroncino, rum e mandarino | 22

Nougat semifreddo with rum and mandarin
Semifreddo mit Nougat, Rum und Mandarine

Waffle alla cannella con gelato alla crema e frutti di bosco caldi | 22

Cinnamon waffle with vanilla ice cream and warm mixed berries
Zimtwaffel mit Vanilleeis und warmen Waldbeeren

LA NOSTRA POLITICA SUL VINO

OUR WINE POLICY

Che abbiate il vino perfetto per l'occasione che volete vivere al nostro ristorante, o che desideriate semplicemente degustare una bottiglia speciale della vostra cantina, saremo lieti di accogliervi con le vostre pregiate etichette.

Diritto di tappo CHF 45 a bottiglia 75 cl

Se desiderate degustare un calice di una bottiglia della nostra cantina e terminare l'esperienza a casa, sarà un piacere preparare per voi la bottiglia per il trasporto in sicurezza a casa, al termine del pasto.

Whether you have the perfect wine for the occasion you want to experience at our restaurant or simply wish to taste a special bottle from your personal collection, we will be happy to welcome your fine labels.
A corkage fee of CHF 45 per 75 cl bottle applies

If you'd like to enjoy a glass from one of our bottles and continue the experience at home, we will gladly prepare the bottle for safe transport at the end of your meal.



Produciamo vini che si posizionano tra i Bordeaux della Riva Destra e i SuperTuscan, ma hanno la loro espressione locale. È una produzione molto piccola e l'attenzione è tutta sulla qualità, partendo dal vigneto fino alla tecnica di vinificazione e all'invecchiamento. Tutto è iniziato dall'idea dei tre fratelli **Ferraroni** (Ivan, Corrado ed Emiliana) di produrre vini di alta qualità che rappresentassero la loro terra ed esprimessero il potenziale dei vini svizzeri italiani, in gran parte sconosciuti alla comunità internazionale del buon bere. Presso il Felix Lo Basso Restaurant è presente una cantina dedicata a Soledì dove poter degustare i vini **NiK1**, **emiolé** ed **Écla**.

We make wines that are in style somewhere in-between Right Bank Bordeaux and Super Tuscans, but have their own local expression. It is a very small production and the focus is entirely on quality, starting from the vineyard all the way to the winemaking technique and aging.

It all started with the idea of the three Ferraroni brothers (Ivan, Corrado and Emiliana) to produce high quality wines that represent their land and express the potential of Swiss Italian wines, largely unknown to the international fine wine drinking community.

At the Felix Lo Basso Restaurant there is a cellar dedicated to Soledì where you can taste the wines NiK1, emiolé and Écla.

INFO

PROVENIENZA ORIGIN | HERKUNFT

Carne | Meat | Fleisch > CH

Pesce | Fish | Fisch > GR, VN, FR, IT

Pollame | Poultry | Geflügel > CH

Latticini | Dairy products | Milchprodukte > CH, IT, FR

Pane fatto in casa | Bread homemade | Brotes Hausgemacht > CH, EU

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contamination of allergens.

Wir bitten Sie, das diensthabende Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren, da wir nicht garantieren können, dass es nicht zu einer Kreuzkontamination von Allergenen kommt.

PREZZI ESPRESSI IN CHF, IVA 8,1% INCLUSA

Prices are all in CHF and are inclusive of VAT 8,1%

Preise in CHF, inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer