



BISTROT
MENU



SNACKS

“THE VIEW” CLUB SANDWICH

Uovo, petto di pollo grigliato, bacon e pomodoro servito con patatine fritte

Egg, grilled chicken breast, bacon and tomato, served with fries

Ei, gegrillte Hühnerbrust, Speck und Tomate, serviert mit Pommes frites

CHF 40

HAMBURGER CLASSICO

Hamburger di manzo 250 g, pane fatto in casa, lattuga e pomodoro

Formaggio su richiesta CHF 5.-

Beef burger 250g, homemade bread, lettuce and tomato

Cheese on request CHF 5.-

Rindfleischburger 250g, selbstgebackenes Brot, Salat und Tomate

Käse auf Wunsch CHF 5.-

CHF 42

HAMBURGER mediterraneo

Hamburger di manzo 250 g, mozzarella di bufala,

pesto di pomodori secchi e olive taggiasche

Basilico e aceto balsamico

*Beef burger 250g, buffalo mozzarella,
dried tomato pesto and Taggiasca olives*

Basil and balsamic vinegar

*Rindfleischburger 250g, Büffelmozzarella,
getrocknetes Tomatenpesto und Taggiasca-Oliven*

Basilikum und Balsamico-Essig

CHF 48



SNACKS

PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella e basilico

Su richiesta ogni ingrediente in aggiunta CHF 8.-

Tomato, mozzarella and Basil

Upon request each additional ingredient CHF 8.-

Tomate, Mozzarella und Basilikum

Auf Anfrage jede weitere Zutat CHF 8.-

CHF 27

FOCACCE

Condita con maionese alla senape prosciutto crudo di Parma e rucola

Topped with mustard mayonnaise, Parma ham and rocket

Überbacken mit Senfmayonnaise, Parmaschinken und Rucola

OR/ODER

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico

Fresh tomato, buffalo mozzarella and Basil

Frische Tomaten, Bufala Mozzarella und Basilikum

CHF 23



BISTROT

INSALATA E PRIMIZIE

Lattughino, verdure in carpione, formaggio fresco di capra,
kumquat e lime candito

SPRING SALAD

*Lettuce, pickled vegetables, fresh goat cheese,
kumquat and candied lime*

FRÜHLINGSSALAT

*Salat, eingelegtes Gemüse, frischer Ziegenkäse,
Kumquat und kandierte Limette*

CHF 26

LA NOSTRA CAPRESE

Insalata di pomodori datterini, al basilico, mozzarella di bufala, cialda croccante alle acciughe

OUR CAPRESE SALAD

*Salad of datterini, tomatoes with basil,
buffalo mozzarella, and crispy anchovy waffle*

UNSER CAPRESE-SALAT

*Salat aus Datterini, Tomaten mit Basilikum,
Büffelmozzarella und knuspriger Sardellenwaffel*

CHF 28

CAESAR SALAD

Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato,
salsa francese alle erbe e bacon, croccante.

*Heart of lettuce, grilled chicken breast,
French sauce with herbs and crispy bacon.*

*Salatherz, gegrillte Hühnerbrust,
französische Sauce mit Kräutern und knusprigem Speck.*

CHF 34



BISTROT

CARPACCIO DI SALMERINO AFFUMICATO IN CASA

Le sue uova, asparagi e chips di topinambur

HOMEMADE SMOKED CHAR CARPACCIO

His eggs, asparagus and Jerusalem artichoke chips

HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN SAISBÄR

Seine Eier, Spargel und Topinambur-Chips

CHF 32

VITELLO TONNATO

Vitello svizzero in dolce cottura, mousse tonnata e capperi fritti

VEAL WITH TUNA SAUCE

Swiss veal in delicate cooking with tuna mousse and deep fried capers

KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

Schweizer Kalbfleisch in delikater Zubereitung mit Thunfischmousse und Kapern

CHF 36



BISTROT

TAGLIATA DI SALUMI

Con giardiniera di verdura di stagione

COLD CUT SELECTION

With seasonal vegetables in vinegar

AUFSCHNITTAUSWAHL

Mit Gemüse der Saison in Essig

CHF 30

TERRINA DI FOIE GRAS

Panbrioche tostato e composta di frutta fatta in casa

FOIE GRAS TERRINE

Toasted panbrioche and homemade fruit compote

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE

Geröstete Panbrioche und hausgemachtes Obstkompott

CHF 42

TARTARE DI FASSONA

Piselli, mentuccia e yogurt

FASSONA BEEF TARTARE

Peas, mint and yogurt

FASSONA TATAR VOM RIND

Erbsen, Minze und Joghurt

CHF 45



BISTROT

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo e ragù di manzo

TAGLIATELLE PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

Fresh egg pasta and beef sauce

TAGLIATELLE-NUDELN MIT BOLOGNESE

Frische Eiernudeln und Rindfleischsauce

CHF 28

LINGUINE DI GRAGNANO

Vongole veraci, pomodori confit e pane alle acciughe

LINGUINE DI GRAGNANO

Clams, confit tomatoes and anchovy bread

LINGUINE AUS GRAGNANO

Muscheln, kandierte Tomaten und Sardellenbrot

CHF 30

GNOCCHETTI DI PATATE

Ragu' di polpo alla luciana, olive taggiasche e basilico

POTATO GNOCCHETTI

Luciana-style octopus ragout, Taggiasca olives and basil

KARTOFFELKNÖDEL

Oktopusragout nach Luciana-Art, Taggiasca-Oliven und Basilikum

CHF 35



BISTROT

FILETTO DI ROMBO ARROSTO

Guazzetto di pomodoro, olive, capperi e basilico

ROASTED TURBOT FILLET

Tomato, olives, capers and basil

GEBRATENES STEINBUTTFILET

Tomaten, Oliven, Kapern und Basilikum

CHF 45

GAMBERONI AL SALE (5 pezzi)

Salsa burro nocciola e limone

SALT-BAKED PRAWNS (5 pieces)

Hazelnut butter and lemon sauce

IN SALZ GEBACKENE GARNELEN (5 Stück)

Haselnussbutter und Zitronensauce

CHF 45

CONTROFILETTO DI MANZO TICINESE ARROSTO

In salsa chimichurri

ROASTED TICINO BEEF SIRLOIN

In chimichurri sauce

GEBRATENES TESSINER RINDERFILET

In Chimichurri-Sauce

CHF 58

ORECCHIA DI ELEFANTE

Cotoletta di vitello alla Milanese

Con maionese al pomodoro ed erbe fresche

Deep fried veal cutlet Milanese style

With tomato mayonnaise and fresh herbs

Gebratenes Mailänder Kalbsschnitzel

Mit Tomatenmayonnaise und frischen Kräutern

CHF 50



CONTORNI/SIDE DISHES/BEILAGE

PATATE NOVELLE AL FORNO CON SALE ALLE ERBE DELL'ORTO
BAKED NEW POTATOES WITH GARDEN HERB SALT
GEBACKENE NEUE KARTOFFELN MIT KRÄUTERSALZ AUS DEM GARTEN

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE
SEASONAL GRILLED VEGETABLES
GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON

ASPARAGI GRATINATI IN CROSTA ALLE ERBE E VANIGLIA
ASPARAGUS GRATINATED IN A HERB CRUST AND VANILLA
ÜBERBACKENER SPARGEL IN EINER KRÄUTER-VANILLE-KRUSTE

PATATE FRITTE
FRENCH FRIES
GEBRATENE KARTOFFELN

CARCIOFI GRATINATI RIPIENI DI PATATE ALLE ERBE
GRATINATED ARTICHOKES STUFFED WITH POTATOES AND HERBS
GRATINIERTE, MIT KARTOFFELN UND KRÄUTERN GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN

INSALATA RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA
ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN SHAVINGS
RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESANFLOCKEN

CHF 15



DESSERTS

TIRAMISU'

Glassato al cioccolato fondente e crumble al cacao

Dark chocolate glaze and cocoa crumble

Dunkle Schokoladenglasur und Kakaostreusel

CHF 25

CREME BRÛLÉE

Fava tonka e gelato alla vaniglia

Tonka bean and vanilla ice cream

Tonkabohne und Vanilleeis

CHF 25

CANNOLO SICILIANO

Ripieno di ricotta di pecora fresca e granella di pistacchio

Filled with fresh sheep's ricotta and pistachio

Gefüllt mit frischem Schafs-Ricotta und Pistazien

CHF 25

SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

Sorbet and ice cream of the day

Sorbet und Eis des Tage

CHF 17





























SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese Selection

Käseauswahl

CHF 33

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate.
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions.

CONTIENE CONTAINS		PUO' CONTENERE TRACCE MAY CONTAIN TRACES	
1a	 CEREALI, GLUTINE CEREALS, GLUTEN	1b	 CEREALI, GLUTINE CEREALS, GLUTEN
2a	 CROSTACEI CRUSTACEA	2b	 CROSTACEI CRUSTACEA
3a	 UOVA EGGS	3b	 UOVA EGGS
4a	 PESCE FISH	4b	 PESCE FISH
5a	 ARACHIDI PEANUTS	5b	 ARACHIDI PEANUTS
6a	 SOIA SOY	6b	 SOIA SOY
7a	 LATTE, LATTOSIO MILK, LACTOSE	7b	 LATTE, LATTOSIO MILK, LACTOSE
8a	 FRUTTA A GUSCIO, NOCI TREE NUTS, NUTS	8b	 FRUTTA A GUSCIO, NOCI TREE NUTS, NUTS
9a	 SEDANO CELERY	9b	 SEDANO CELERY
10a	 SENAPE MUSTARD	10b	 SENAPE MUSTARD
11a	 SESAMO SESAME SEEDS	11b	 SESAMO SESAME SEEDS
12a	 ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI* SULFUR DIOXIDE, SULFITES*	12b	 ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI* SULFUR DIOXIDE, SULFITES*
13a	 LUPINI LUPINES	13b	 LUPINI LUPINES
14a	 MOLLUSCHI MOLLUSKS	14b	 MOLLUSCHI MOLLUSKS

* (>10 mg/kg >10mg/100g)

* (>10 mg/kg >10mg/100g)

Il personale è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.
Staff are at your disposal for more information.

PROVENIENZE / ORIGIN / HERKUNFT:

Carne /Meat / Fleisch:
Manzo: CH /IT
Pollo: CH
Prosciutto Crudo: IT
Vitello: CH / NL
Fois Gras: FR
Fassona: IT

Pesce / Fish / Fisch:
Octopus vulgaris: FAO 34+
Salmerino: CH / IT
Scophthalmus maximus: FAO 27
Gamberoni: FAO 41 AR+
Vongole: IT

Pane: CH



Il personale di sala è a disposizione del cliente per ogni e qualsiasi informazione riguardante allergeni e sostanze che possono provocare delle reazioni indesiderate nelle portate.

The staff is available to the customer for any and all information regarding allergens and substances that can cause unwanted reactions in the dishes.

Für sämtliche Auskünfte zu Allergenen und Stoffen, die unerwünschte Reaktionen in den Speisen hervorrufen können, steht dem Gast das Speisesaalpersonal zur Verfügung.