



BISTROT  
MENU



## SNACKS

### THE VIEW CLUB SANDWICH

Uovo, petto di pollo (CH) grigliato, bacon e pomodoro servito con patatine fritte  
*Egg, grilled chicken (CH) breast, bacon and tomato, served with fries*

CHF 32

### IL NOSTRO HAMBURGER

Pane ai cereali antichi, carne di manzo Svizzero (CH), chutney di cipolla e radicchio di Castelfranco  
servito con patatine fritte  
*Cereal bread, Swiss beef (CH), chutney of onions, red chicory from Castelfranco served with fries*

CHF 35

### PIZZA (CH) CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella (IT) e basilico  
*Tomato, mozzarella (IT) and Basil*

CHF 20

### FOCACCE

Condita con maionese alla senape prosciutto crudo di Parma (IT) e rucola  
*Topped with mustard mayonnaise, Parma ham (IT) and rocket*

OR

Pomodoro fresco, straciatella di bufala (IT) e basilico  
*Fresh tomato, buffalo mozzarella (IT) and Basil*

CHF 22



## BISTROT

### ANTIPASTI / STARTERS

#### INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA

Insalata in foglie al balsamico fragole e scaglie di Grana Padano (IT)

#### *LEAF AND FRUIT SALAD*

*Salad in leaves and balsamic vinegar, strawberry with flakes of Grana Padano (IT) cheese*

CHF 18

#### LA NOSTRA CAPRESE

Insalata di pomodori datterini (IT) al basilico, burrata campana (IT), cialda croccante alle acciughe

#### *OUR CAPRESE SALAD*

*Salad of datterini (IT) tomatoes with basil, burrata (IT) and crispy anchovy waffle*

CHF 25

#### CAESAR SALAD

Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato (CH), salsa francese alle erbe e bacon (CH), croccante  
*Heart of lettuce, grilled chicken breast (CH), French sauce with herbs and crispy bacon (CH)*

CHF 27

#### TROTA\* DI LAGO (IT), AFFUMICATA

Misticanza al limone, mela verde e rafano

#### *SMOKED TROUT\** (IT)

*Mixed leaves, lemon, green apple and horseradish*

CHF 29



## BISTROT

### ANTIPASTI / STARTERS

#### TARTARE DI MANZO (IT)

Salsa alle acciughe panbrioche tostato e formentino

#### *BEEF TARTARE* (IT)

*Toasted panbrioche anchovy sauce and formentino*

CHF 40

#### VITELLO (CH), TONNATO

Vitello svizzero in dolce cottura, mousse tonnata e capperi

#### *VEAL* (CH), *WITH TUNA SAUCE*

*Swiss veal in delicate cooking with tuna mousse and capers*

CHF 32

#### TAGLIATA DI SALUMI (CH) (IT)

Con giardiniera di verdura di stagione

#### *COLD CUT SELECTION* (CH) (IT)

*With seasonal vegetables in vinegar*

CHF 30



## BISTROT

### PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

#### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo (CH) e ragù di manzo (CH)

#### *TAGLIATELLE PASTA WITH BOLOGNESE*

*Fresh egg pasta (CH) and beef sauce (CH)*

CHF 27

#### GNOCCHI DI PATATE

Fonduta di pomodoro datterini (IT), basilico e ricotta Ticinese (CH)

#### *POTATO DUMPLINGS*

*Fondue of datterini (IT) tomato, basil and ricotta from Ticino (CH)*

CHF 24

#### TORTELLI DI MAGRO

Ripieni di ricotta di bufala (IT), ed erbe, burro nocciola e Sbrinz (CH)

#### *TORTELLI DI MAGRO PASTA*

*Filled with buffalo (IT), ricotta and herbs, butter, hazelnuts and Sbrinz (CH)*

CHF 27



## BISTROT

### SECONDI PIATTI / *SECOND COURSES*

#### TONNO SCOTTATO

Tonno\*\* pinna gialla al sesamo, zucchine marinate e germogli di soia

*Seared Tuna\*\**

*Yellow fin tuna\*\* with sesame, marinated zucchini and soy sprouts*

CHF 45

#### FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE (IT)

Verdurine di stagione, patate novelle al rosmarino e ristretto di carne (CH)

*FASSONA BEEF FILLET (IT)*

*Selection of seasonal vegetables and new potatoes with rosemary (CH)*

CHF 54

#### MILANESE CLASSICA DI VITELLO (NL) (CH)

Servita con rucola al balsamico, pomodorini e patatine fritte

*CLASSIC VEAL MILANESE (NL) (CH)*

*Served with wild rocket and balsamic, cherry tomatoes and French fries*

CHF 60



## DESSERTS

### ECLAIRE

Alla meringa (CH) con salsa al caramello, fragole e zenzero

### ECLAIRE

*Meringue (CH) with caramel sauce, strawberries and ginger*

CHF 19

### TIRAMISÙ

Con caffè Borghetti (IT) e granita al pistacchio

### *TIRAMISU*

*With Borghetti (IT) coffee and pistachio granita*

CHF 19

### CHEESECAKE

Di ricotta ticinese, amarene e croccante al sesamo

### *CHEESECAKE*

*With Ticino ricotta, black cherries and crunchy sesame*

CHF 18

### SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

*Sorbet and ice cream of the day*

CHF 12

### Selezione di Formaggi (CH) (IT) (FR)

*Cheese Selection (CH) (IT) (FR)*

CHF 29



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/l SO)

\* (>10 mg/kg >10mg/l SO)

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

\*Trota di lago, Salmo trutta lacustris, Allevato, Trentino (IT) Trout, farmed fish

\*\*Tonno pinna gialla, Thunnus albacares, pescato al mare, fao N.71 Tonna, caught in the sea