



BISTROT MENU



SNACKS

THE VIEW CLUB SANDWICH

Morbido pane piastrato, uovo, petto di pollo grigliato, bacon e pomodoro servito con patatine fritte

Soft toasted bread, egg, grilled chicken breast, bacon and tomato, served with fries



CHF 32

IL NOSTRO HAMBURGER

Pane ai cereali antichi, carne di manzo svizzero, chutney di pomodoro grigliato e radicchio di Castelfranco servito con patatine fritte

Ancient cereal bread, Swiss beef, grilled tomato chutney and red chicory from Castelfranco served with fries



CHF 35

PIZZA CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato, mozzarella and basil



CHF 18

FOCACCE

Farcita con formaggio dolce, maionese alla senape e prosciutto cotto

Stuffed with sweet cheese, mustard mayonnaise and cooked ham



OR

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico

Fresh tomato, buffalo mozzarella and basil



CHF 19



BISTROT

ANTIPASTI / STARTERS

INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA

Insalata in foglie, fragole fresche al balsamico e scaglie di parmigiano reggiano

LEAF AND FRUIT SALAD

Salad in leaves, fresh strawberry with balsamic and flakes of Parmesan cheese



CHF 18

LA NOSTRA CAPRESE

Insalata di pomodori ciliegini al basilico, burrata campana, cialda croccante alle acciughe

OUR CAPRESE SALAD

Salad of cherry tomatoes with basil, burrata and crispy anchovy waffle



CHF 25

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 bacon croquet



CHF 27

TROTA DI LAGO AFFUMICATA

Misticanza al limone, mela verde e rafano

SMOKED TROUT

Mixed leaves, lemon, green apple and horseradish



CHF 35



BISTROT

ANTIPASTI / STARTERS

TARTARE DI MANZO SVIZZERO

All'olio di nocciole, tuorlo d'uovo marinato e brioches tostata

SWISS BEEF TARTARE

Hazelnut oil, marinated egg yolk and toasted brioche bread



CHF 40

VITELLO TONNATO

Vitello svizzero in dolce cottura, mousse tonnata e capperi

VEAL WITH TUNA SAUCE

Swiss veal in delicate cooking with tuna mousse and capers



CHF 32

TAGLIATA DI SALUMI

Con giardiniera di verdura di stagione

COLD CUT SELECTION

With seasonal vegetables in vinegar



CHF 34



BISTROT

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo e ragù di manzo

TAGLIATELLE PASTA WITH BOLOGNESE

Fresh egg pasta and beef sauce



CHF 27

GNOCCHI DI PATATE

Aglio, olio, peperoncino e bottarga di muggine

POTATO DUMPLINGS

Garlic, oil, chili and mullet bottarga



CHF 24

TORTELLI DI MAGRO BURRO E SALVIA

Ripieni di ricotta ed erbe, profumati al limone

TORTELLI PASTA BUTTER AND SAGE

Filled with ricotta and herbs, scented with lemon



CHF 27



BISTROT

SECONDI PIATTI / *SECOND COURSES*

TRANCETTO DI ROMBO ALLA LIVORNESE

Con pomodoro fresco, olive, capperi e patate novelle

FILLET OF TURBOT LIVORNESE STYLE

With fresh tomato, olives, capers and new potatoes



CHF 49

CONTROFILETTO DI MANZO SVIZZERO

Composizione di verdure di stagione e patate novelle al rosmarino

SWISS BEEF SIRLOIN

Selection of seasonal vegetables and new potatoes with rosemary



CHF 52

ARROSTINO DI VITELLO

Glassato al merlot, patate alle erbe e caponata di verdure

ROASTED VEAL

Glazed with merlot, potatoes with herbs and vegetables



CHF 40



DESSERTS

GELATO ALLA MERINGA

Con crumble di farina bona e fragole

MERINGUE ICE CREAM

With artisanal flour crumble and strawberries



CHF 19

TORTA CAPRESE BIANCA

Con sorbetto ace

WHITE CAPRESE CAKE

With ace sorbet



CHF 19

TIRAMISU AI SAPORI ESTIVI

TIRAMISU TASTE OF SUMMER



CHF 19

SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

SORBET AND ICE CREAM OF THE DAY



CHF 12

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.