



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

Ei, gegrillte Hühnerbrust (CH), Speck und Tomate, serviert mit Pommes frites

1,3,10

CHF 36

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

Vollkornbrot, Schweizer Rindfleisch (CH), Zwiebelchutney,

roter Chicorée aus Castelfranco, serviert mit Pommes Frites

1,3,7,10

CHF 39



SNACKS

PIZZA (CH) CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella (IT) e basilico

Su richiesta ogni ingrediente in aggiunta CHF 8.-

Tomato, mozzarella (IT) and Basil

Upon request each additional ingredient CHF 8.-

Tomate, Mozzarella (IT) und Basilikum

Auf Anfrage jede weitere Zutat CHF 8.-

1,7

CHF 27

FOCACCE

Condita con maionese alla senape prosciutto crudo di Parma (IT) e rucola

Topped with mustard mayonnaise, Parma ham (IT) and rocket

Überbacken mit Senfmayonnaise, Parmaschinken (IT) und Rucola

OR/ODER

Pomodoro fresco, stracciatella di bufala (IT) e basilico

Fresh tomato, buffalo mozzarella (IT) and Basil

Frische Tomaten, Stracciatella di Bufala (IT) und Basilikum

1,7,10

CHF 23



BISTROT

INSALATA DI FOGLIE E FRUTTA e primo sale

Lattughino al limone, albicocche e pesto all'ortica (IT)

LEAF AND FRUIT SALAD and primo sale cheese

Lettuce with lemon, apricots and nettle (IT) pesto

BLATT- UND OBSTSALAT

Kopfsalat mit Zitrone, Aprikosen und Brennesselpesto (IT)

7

CHF 20

LA NOSTRA CAPRESE

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

OUR CAPRESE SALAD

Salad of datterini (IT), tomatoes with basil, buffalo mozzarella (IT), and crispy anchovy waffle

UNSER CAPRESE-SALAT

Salat aus Datterini (IT), Tomaten mit Basilikum, Büffelmozzarella (IT) und knuspriger Sardellenwaffel

1,4,7

CHF 26

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)

Salatherz, gegrillte Hühnerbrust (CH), französische Sauce mit Kräutern und knusprigem Speck (CH)

3,7

CHF 28



BISTROT

CARPACCIO DI TROTA (CH, IT), AFFUMICATA

Misticanza al lime di sedano, radicchio e pesche

SMOKED TROUT CARPACCIO (CH, IT)

Lime misticanza of celery, radicchio and peach

CARPACCIO VON GERÄUCHERTER FORELLE (CH, IT)

Limonen-Misticanza mit Sellerie, Radicchio und Pfirsichen

4,9

CHF 29

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

KALBFLEISCH (CH), *MIT THUNFISCHSAUCE*

Schweizer Kalbfleisch in delikater Zubereitung mit Thunfischmousse und Kapern

4,6,12

CHF 35

BISTROT



TAGLIATA DI SALUMI (CH) (IT)

Con giardiniera di verdura di stagione

COLD CUT SELECTION (CH) (IT)

With seasonal vegetables in vinegar

AUFSCHNITTAUSWAHL (CH) (IT)

Mit Gemüse der Saison in Essig

12

CHF 30

TERRINA DI FOIE GRAS (FR) CLASSICA

Panbrioche tostato e composta di frutta fatta in casa

FOIE GRAS TERRINE (FR) CLASSIC

Toasted panbrioche and homemade fruit compote

KLASSISCHE GÄNSESTOPFLEBERTERRINE (FR)

Geröstete Panbrioche und hausgemachtes Obstkompott

1,3,7

CHF 42

TARTARE DI MANZO (IT)

Salsa alle acciughe panbrioche tostato e formentino

BEEF TARTARE (IT)

Toasted panbrioche anchovy sauce and formentino

TATAR VOM RIND (IT)

Geröstetes Panbrioche mit Sardellensauce und Formentino

4,7

CHF 40

BISTROT



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)

TAGLIATELLE-NUDELN MIT BOLOGNESE

Frische Eiernudeln (CH), und Rindfleischsauce

1,7,9

CHF 28

SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI (IT)

Limone e bottarga di muggine (IT)

GRAGNANO'S SPAGHETTI WITH CLAMS (IT)

Lemon and mullet roe (IT)

SPAGHETTI GRAGNANO MIT VENUSMUSCHELN (IT)

Zitrone und Meeräschenrogen (IT)

1,3,4,14

CHF 32

RAVIOLINI DEL PLIN AL POMODORO

Ricotta e melanzane affumicate (CH)

TOMATO PLIN DUMPLINGS

Ricotta cheese and smoked eggplant (CH)

PLIN RAVIOLI MIT TOMATEN

Ricotta und geräucherten Auberginen (CH)

1,3,7

CHF 27



BISTROT

TONNO SCOTTATO AL SESAMO BIANCO

Tonno rosso al sesamo

SEARED TUNA WITH WHITE SESAME

Red tuna with sesame

GEBRATENER THUNFISCH MIT WEISSEM SESAM

Blauflossenthunfisch mit Sesam

4,6,11

CHF 40

GAMBERONI GRIGLIATI (3 pezzi)

Piccole crudità di verdure e citronette

GRILLED GAMBERONI (3 pieces)

Small crudités of vegetables and citronette

GAMBERONI GEGRILLT (3 Stück)

Kleine Rohkostsalate und Zitronensaft

2,9

CHF 30

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE (IT)

Tartufo nero estivo e salsa bordolese

FASSONA BEEF FILLET (IT)

Summer black truffle and bordelaise sauce

FASSONA RINDERFILET (IT)

Schwarze Sommertrüffel und Bordeaux-Sauce

9

CHF 56

MILANESE CLASSICA DI VITELLO (NL) (CH)

CLASSIC VEAL MILANESE (NL) (CH)

KLASSISCHES KALBFLEISCH MILANESE (NL) (CH)

1,3

CHF 60



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

INDIVIA BELGA CAMELLATA ALL'ARANCIA
CAMELIZED BELGIAN ENDIVE WITH ORANGE
KAMELLISIERTE BELGISCHE ENDIVIE MIT ORANGE

PATATE FRITTE
FRENCH FRIES
GEBRATENE KARTOFFELN

CAPONATA DI VERDURE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR VEGETABLE CAPONATA
SÜSS-SAURE GEMÜSE-CAPONATA

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

7,8,9,12
CHF 15

DESSERTS



SFERA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Con cuore morbido al mango

DARK CHOCOLATE MOUSSE SPHERE

With soft heart of mango

MOUSSE-KUGEL AUS DUNKLER SCHOKOLADE

Mit weichem Mangoherz

1,7

CHF 19

TIRAMISÙ

Con caffè Borghetti (IT), e crumble di vaniglia

With Borghetti (IT), coffee and vanilla crumble

Mit Kaffee Borghetti (IT) und Vanille-Streusel

1,3,7

CHF 19

TARTE TATIN

Profumata alla cannella e vaniglia

Cinnamon and vanilla scented

Nach Zimt und Vanille duftend

1,3,7

CHF 18

SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

Sorbet and ice cream of the day

Sorbet und Eis des Tage

3,7

CHF 15

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

Cheese Selection (CH) (IT) (FR)

Käseauswahl (CH) (IT) (FR)

7

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)

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

*Oncorhynchus mykiss (IT), (NO)

**Tonno, Thunnus albacares, pescato al mare, fao N.71 / Tuna, caught in the sea / Tuhnfish, gefangen im Meer

*** Vongole veraci, allevamento IT

****Pleoticus muellri FAO 41, reti da traino