



BISTROT MENU



COCKTAILS SELECTION

Spritz

Chf 18.-

Prosecco e a scelta tra Aperol o Campari o Cynar

You can choose the liqueur of your Spritz between Aperol, Campari or Cynar

Negroni Affumicato

Chf 22.-

Il nostro classico Negroni affumicato al Legno di Faggio

Our classic Beech Wood smoked Negroni

Cosmopolitan

Chf 20.-

Ketel One vodka, Cointreau, succo di Cranberry, Lime

Ketel One vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime

Caracas Bloody Mary

Chf 20.-

Havana Club rum, succo di Pomodoro,

Worcester sauce, Tabasco, Limone, Sale e Pepe

Havana Club rum, Tomato juice,

Worcester sauce, Tabasco, Lemon juice, Salt and Pepper

Espresso Martini

Chf 20.-

Absolut vodka, Liquore al caffè, Caffè espresso

Absolut vodka, Coffee liqueur, shot of coffee

Classic Cocktail's

Chf 20.-

I nostri barman sono a vostra disposizione per creare il mix giusto dal sapore indimenticabile dei classici e intramontabili cocktails.

Our bartenders are at your disposal to create the right mix

With the unforgettable flavour of classic and timeless cocktails.

ANALCOLICI

Negroni 0.0

Chf 18.-

Rebels Gin, Sanbitter, Sciroppo Fiori di Sambuco

Rebels Gin, Sanbitter, Elderflower syrup

Spritz 0.0

Chf 18.-

Lime, Succo di mirtillo, Spumante analcolico e Menta

Lime, Cranberry Juice, Non-Alcoholic Sparkling Wine and Mint

Giselle 0.0

Chf 18.-

Succo di Mela, Sambuco, Limone, Ginger Beer

Apple Juice, Elderberry, Lemon, Ginger Beer



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

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 “orto e malga”

Lattughino, frutta e verdura di stagione, Berger Alpkäse

..

VEGETABLE GARDEN AND MOUNTAIN HUT

Lettuce, seasonal fruit and vegetables, Berger Alpkäse

..

SALAT “GARTEN UND ALM”

Salat, Obst und Gemüse der Saison, Berger Alpkäse

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, bacon croccante e scaglie di parmigiano

..

Heart of lettuce, grilled chicken breast,
French sauce with herbs, crispy bacon and parmesan shavings

..

Salatherz, gegrillte Hühnerbrust,
Französische Kräutersauce, knuspriger Speck und Parmesanspäne

CHF 34



BISTROT

OSTRICHE GILLARDEAU

..

GILLARDEAU OYSTERS

..

GILLARDEAU-AUSTERN

CHF 12pz

CARPACCIO DI SALMERINO AFFUMICATO IN CASA

Le sue uova, zucchine marinate e chips di topinambur

..

HOMEMADE SMOKED CHAR CARPACCIO

His eggs, zucchinis and Jerusalem artichoke chips

..

HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN SAISBÄR

Seine Eier, zucchini 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

Indivia riccia, fonduta leggera e ketchup di cavolo

..

FASSONA BEEF TARTARE

Curly endive, light fondue and cabbage ketchup

..

FASSONA TATAR VOM RIND

Krause Endivie, leichtes Fondue und Kohlketchup

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

Ragù di pesce, lemongrass e aglio nero

..

POTATO GNOCCHETTI

Fish ragout, lemongrass and black garlic

..

KARTOFFELKNÖDEL

Fischragout, Zitronengras und schwarzer Knoblauch

CHF 35



BISTROT

POLPO GRGLIATO

Patate, erba cipollina e pimenton

..

GRILLED OCTOPUS

Potato, chive and pimenton salad

..

Gegrillter Oktopus

Kartoffel- Schnittlauch- und Pimentsalat

CHF 45

CONTROFILETTO DI MANZO TICINESE ARROSTO

Con salsa chimichurri

..

ROASTED TICINO BEEF SIRLOIN

..

With chimichurri sauce

..

GEBRATENES TESSINER RINDERFILET

..

Mit chimichurri-sauce

CHF 56

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

..

DEEP FRIED VEAL CUTLET MILANESE STYLE

..

GEBRATENES MAILÄNDER KALBSSCHNITZEL

CHF 50

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



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

SEDANO RAPA FONDENTE E BIETE SALTATE

CELERIAC AND SAUTEED BEETS

SELLERIE UND SAUTIERTE RÜBEN

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES

GEBRATENE KARTOFFELN

INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

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/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.

PROVENIENZE / ORIGIN / HERKUNFT:

Pane: CH

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
Vongole: IT
Ragù di pesce: FAO 27, FAO 37
Ostriche: FR



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.