



**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 36

IL NOSTRO HAMBURGER

Pane ai cereali antichi, carne di manzo Svizzero,
chutney di cipolla, salsa barbecue homemade, lattuga e pomodoro. Servito con patatine fritte

Cereal bread, Swiss beef, chutney of onions, homemade barbecue sauce,

lettuce and tomato served with French fries.

Getreidebrot, Schweizer Rindfleisch, Zwiebelchutney, hausgemachte Barbecuesauce,

Salat und Tomate, serviert mit Pommes frites.

CHF 42



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 DI FOGLIE E FRUTTA all'aceto balsamico,
frutta di stagione e anacardi tostati

*LEAF AND FRUIT SALAD with balsamic vinegar,
seasonal fruit and toasted cashews*

BLATT- UND OBSTSALAT

*mit Balsamico-Essig,
Obst der Saison und geröstete Cashewnüsse*

CHF 24

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 30



BISTROT

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA IN CASA

Soffice al rafano, mela verde e lime

HOMEMADE SMOKED TROUT CARPACCIO

Horseradish, green apple and lime

HAUSGEMACHT CARPACCIO VON GERÄUCHERTER FORELLE

Meerrettich, grüner Apfel und Limette

CHF 29

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 35



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 CLASSICA

Panbrioche tostato e composta di frutta fatta in casa

FOIE GRAS TERRINE CLASSIC

Toasted panbrioche and homemade fruit compote

KLASSISCHE GÄNSESTOPFLEBERTERRINE

Geröstete Panbrioche und hausgemachtes Obstkompott

CHF 42

TARTARE DI MANZO

Salsa alle acciughe panbrioche tostato, formentino e balsamico

BEEF TARTARE

Toasted panbrioche anchovy sauce and formentino and balsamic vinegar

TATAR VOM RIND

Geröstetes Panbrioche mit Sardellensauce und Formentino und Balsamico Essig

CHF 40



BISTROT

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca all'uovo e ragù di manzo

TAGLIATELLE PASTA WITH BOLOGNESE

Fresh egg pasta and beef sauce

TAGLIATELLE-NUDELN MIT BOLOGNESE

Frische Eiernudeln und Rindfleischsauce

CHF 28

SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI

Limone e bottarga di muggine

GRAGNANO'S SPAGHETTI WITH CLAMS

Lemon and mullet roe

SPAGHETTI GRAGNANO MIT VENUSMUSCHELN

Zitrone und Meeräschenrogen

CHF 32

GNOCCHETTI DI PATATE GRATINATI

Salsa pomodoro, basilico e scamorza affumicata

GRATINATED POTATO GNOCCHI

Tomato sauce, basil and smoked scamorza

GRATINIERTER KARTOFFEL-GNOCCHIT

Tomatensauce, Basilikum und geräucherter Scamorza

CHF 32



BISTROT

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI ERBE

Zucchine alla scapece e salsa al vino bianco

HERB CRUSTED SEABASS FILLET

Courgettes and white wine sauce

SEEBARSCHFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

Zucchini und Weißweinsauce

CHF 40

GAMBERONI GRIGLIATI (5 pezzi)

Piccole crudité di verdure e citronette

GRILLED GAMBERONI (5 pieces)

Small crudités of vegetables and citronette

GAMBERONI GEGRILLT (5 Stück)

Kleine Rohkostsalate und Zitronensaft

CHF 45

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE

Tartufo nero estivo e salsa bordolese

FASSONA BEEF FILLET

Summer black truffle and bordelaise sauce

FASSONA RINDERFILET

Schwarze Sommertrüffel und Bordeaux-Sauce

CHF 52

MILANESE CLASSICA DI VITELLO

CLASSIC VEAL MILANESE

KLASSISCHES KALBFLEISCH MILANESE

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

ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTUCCIA
ZUCCHINI "SCAPECE" STYLE AND FRESH MINT
ZUCCHINI „SCAPECE“-STIL UND FRISCHE MINZE

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

CHF 15



DESSERTS

BABA'

Con gelato al bergamotto e cialda croccante
With bergamot ice cream and crunchy wafer
Mit Bergamotteneis und knuspriger Waffel

CHF 21

GELATO FIOR DI LATTE

Namelaka cioccolato bianco, fragole marinate e meringa.
Nemelaka white chocolate, marinated strawberries and meringue
Weißer Namelaka-Schokolade, marinierte Erdbeeren und Baiser

CHF 21

TARTELLETTA

Con crema alla vaniglia, confettura di mele e pralinato alle mandorle
With vanilla cream, apple jam and almond praline
Mit Vanillecreme, Apfelmarmelade und Mandelpraline

CHF 21

SORBETTO E GELATO DEL GIORNO

Sorbet and ice cream of the day
Sorbet und Eis des Tage

CHF 15

SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese Selection
Käseauswahl

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.

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:

Vongole veraci: allevamento IT

Trota: CH / IT / NO

Branzino: GR / HR / PT

Tonno: Thunnus albacares, pescato al mare, FAO N.71

Gamberoni: FAO 41 AR+

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.

35 TRE
CINQUE
ZERO