

Benvenuti
Willkommen
Bienvenus
Welcome



al Pontile
RISTORANTE

„CORNICI STRAORDINARIE“

AUSSERGEWÖHNLICHE RAHMEN

Marisa e Sergio Cotti, Proprietari
Fabio Badinotti, Direttore | Kenny Oberholz, Chef di cucina
Elli, capo servizio e tutto il team sono lieti di accogliervi!

La Chef consiglia

Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti 25
Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert

Terrina di fegato d'anatra guarnita con aspic al Porto e mele caramellate 29
Entenleberterrinen mit Portweingelée und karamellisierten Äpfeln antipasto | Vorspeise 23

Insalata di gamberoni tiepidi al curry e mousse di mango 35
Salat mit lauwarmen Riesencrevetten an Curry, Mangomousse antipasto | Vorspeise 25

* * *

Ravioloni di pesce con salsa alla polpa di granchio 29
Ravioloni gefüllt mit Fisch an einer feinen Krebsfleischsauce antipasto | Vorspeise 23

Tagliolini spadellati all'astice con pomodorini e basilico 32
Tagliolini an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum antipasto | Vorspeise 25

* * *

Gamberoni giganti alla "Provençale" 44
Riesencrevetten "Provençale"

Filetti di sogliola spadellati con salsa al Noilly Prat 44
Gebratene Seezungenfilets an Noilly Prat Sauce

Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero 45
Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel

* * *

Petto d'anatra con salsa all'arancia 37
Entenbrust im Ofen gebraten an Orangensauce

Racks d'agnello con salsa al timo, gratin di patate e fagiolini verdi 43
Gebratene Lammracks an Thymiansauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Filetto di manzo su letto di rucola con salsa all'aceto balsamico 46
Gebratenes Rindsfilet auf Rucolabett mit Balsamico-Essigsauce

Il menu degustazione

Degustationsmenu



Duetto di carpaccio di tonno e spada marinati ai germogli misti
Marinierter Thunfisch- und Schwertfischcarpaccio mit Sprossensalat

* * *

Trofie al pesto genovese con basilico di Prà
Trofie mit Basilikum-Pesto aus Prà

* * *

Scigno di orata su vellutata di gamberi
Gefülltes Doradenfilet auf Velouté von Riesencrevetten

* * *

Semifreddo agli amaretti con crema al caramello
Amaretto-Halbgefrorenes mit Karamelcrème



79

Senza antipasto | ohne Vorspeise 71

Antipasti - Kalte Vorspeisen

Prosciutto di Parma guarnito		25
<i>Parmaschinken garniert</i>	antipasto/Vorspeise	19
Salmone affumicato di Scozia con spuma al rafano		25
<i>Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	antipasto/Vorspeise	19

Insalate - Salate

Insalata verde		9
<i>Grüner Salat</i>		
Insalata mista		12
<i>Gemischter Salat</i>		
Insalata di formentino "Mimosa" con pancetta croccante		13 18
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit knusprigem Speck</i>		

Zuppe - Suppen

Zuppa del giorno		9
<i>Tagessuppe</i>		
Vellutata di pomodoro servita nel suo frutto		12
<i>Tomatencremesuppe in der eigenen Schale serviert</i>		
Minestrone alla Ticinese		12
<i>Tessiner Gemüsesuppe</i>		

Paste - Teigwaren

Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane <i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i>	23
Tagliatelle fresche al salmone <i>Frische Nudeln mit Lachs</i>	25
	antipasto/Vorspeise 19
Ravioli fiorentini al burro e salvia <i>Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Butter und Salbei</i>	24

Risotti

Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	25
	antipasto/Vorspeise 19
Risotto allo Champagne con gamberoni giganti <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	29
	antipasto/Vorspeise 23

Pesci - Fisch

Filetto di trota salmonata alla mugnaia o alle mandorle <i>Lachsforellenfilet "Müllerin" oder mit Mandeln</i>	29
Filetti di pesce persico al burro fuso <i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37

Carni - Fleisch

Galletto spadellato al rosmarino <i>Knusperig gebackenes Stubenkücken an Rosmarin</i>	36
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschnetzelttes mit Rösti</i>	35
Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbpiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	35
Filetto di manzo "Stroganoff" con riso e verdure di stagione <i>Rindsfilet "Stroganoff" mit Reis und Saisongemüse</i>	38
Châteaubriand „al Pontile“ riccamente guarnito <i>Chateaubriand "al Pontile" reich garniert</i>	64 p.P. min. 2 Pers.

Tutti piatti sono accompagnati da verdure di stagione e contorno
Alle Gerichte servieren wir mit Saisongemüse und Tagesbeilage

Desserts

Panna cotta guarnita con frutta fresca 12
Panna cotta mit frischen Früchten garniert

Duo di mousse al cioccolato con crema al caffè 14
Zweierlei Schokoladenmousse mit Mokkasauce

Prugne caramellate marinate all'anice, servite con gelato alla vaniglia 14
In Anis marinierte Zwetschgen, karamellisiert und mit Vanilleeis serviert

Crème brûlée profumata all'amaretto e macedonia di frutta fresca 15
Gebrannte Creme mit Amaretto parfümiert dazu ein kleiner Obstsalat

Sorbetti a scelta con Vodka, Grappa, Williams, Himbeergeist 12
Verschiedene Sorbets mit Wodka, Grappa, Williams, Himbeergeist

* * *

Piatto di formaggi misti 20
Gemischter Käseteller ½ porz. 14

* * *

1976
2016



al Pontile

RISTORANTE

Fabio, Elli e il team di cucina condotto da Kenny vi raccomandano il **“Salon Bleu”** per le vostre ricorrenze e sono a vostra disposizione per la composizione di menu personalizzati

*Fabio, Elli und das Küchenteam geführt von Kenny empfehlen Ihnen unseren **“Salon Bleu”** für Familienfeier und Geschäftsessen
Verlangen Sie unsere Menüvorschläge für jeden Anlass*

**Sorprendete i vostri amici regalando un BUONO
per gustare le delizie del “Pontile”**

**Überraschen Sie Ihre Freunde und schenken Sie einen
GUTSCHEIN für ein feines Essen im „Pontile“**



al Pontile
RISTORANTE

Cofanetto – Geschenkverpackung Limited Edition 40°

2 CARATO Merlot barricato DOC 2014 75 cl

1 IL CHARDONNAY barricato DOC 2016 75 cl



CHF 99

Carne di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna all'interno del ristorante.

Das Fleisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders auf der Tafel im Restaurant angezeigt.