

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
Entenleberterrine 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

* * *

Filetto di branzino grigliato con salsa Mediterranea 40
Gegrilltes Seebarschfilet an mediterraner Sauce

Gamberoni giganti alla "Provençale" 44
Riesencrevetten "Provençale"

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



Insalata di formentino con crostini al formaggio di Münster
Feldsalat mit Münsterkäse-Croûtons
Salade de mâche aux croûtons de Münster

* * *

Filetti di rombo al Pinot Nero d'Alsazia con rape bianche
Pochierte Steinbuttfilets an „Pinot Noir d'Alsace“ mit glacierten Teltowerrübchen
Blanc de turbot au Pinot Noir d'Alsace et navets salés

* * *

Sorbet au Calvaços

* * *

Petto di quaglia ripieno, in foglia di verza alla moda di Strasburgo
Gefüllte Wachtelbrust im Wirsingmantel nach Strassburger-Art
Suprême de caille en feuille de chou à la Strasbourgeoise

* * *

Crêpe flambée au Kirsch
Flammierte Pfannkuchen mit Kirsch



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-Kalbsgeschnetzeltes 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 Mokkasause

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

Gelato di castagne con fichi aromatizzati al nocino 13
Kastanieneis mit Nusslikör parfümierten Feigen

Coupe Nesselrode con gelato alla vaniglia "vermicelles" e meringa 14
Coupe Nesselrode mit Vanilleeis, Vermicelles und Meringue

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