

# *al* Pontile

RISTORANTE

BENVENUTI  
WILLKOMMEN  
BIENVENUS  
W E L C O M E

CUCINA CALDA / WARME KÜCHE

LU/Mo. - GI/Do. 11:30-14:30 18:30-21:45  
VE/Fr. - DO/So. 11:30-14:30 18:30-22:00

# Menu Degustazione

Formentino con prosciutto di cinghiale affumicato  
*Nüsslisalat mit geräuchertem Wildschweinschinken*

CHÂTEAU DE SELLE 2019

Syrah, mourvèdre, grenache, cinsault

\* \* \*

Gnocchi ai porcini freschi  
*Kartoffelgnocchi an frischen Steinpilzen*

CHARDONNAY 2018

moccagatta, barbaresco

\* \* \*

Scaloppine di capriolo "Diana"  
con salsa di selvaggina profumata ai ribes, Spätzli e cavolo rosso  
*Zarte Reh schnitzel „Diana“ an Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl*

BRICCO DELL' UCCELLONE 2016

braida, rocchetta tanaro

\* \* \*

Gelato di castagne al nocino  
*Kastanieneis mit Nusslikör*

O

Piatto di formaggi misti dal carrello "Guffanti"  
*Gemischter Käseteller vom Käsewagen "Guffanti"*

KABIR

Moscato di Pantelleria

4 portate | Gänge 84  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 46

3 portate | Gänge 78  
Abbinamento vini | Weinbegleitung 40

# Antipasti

✿ Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	9
✿ Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12
✿ Insalata di formentino “mimosa” con pancetta croccante <i>Nüsslisalat «Mimosa» mit knusprigem Speck</i>	13   19
Salmone affumicato con spuma al rafano <i>Rauchlachs mit Meerrettichsahne</i>	21   27
Carpaccio di capriolo ai funghi porcini e olio al tartufo <i>Rehcarpaccio mit Steinpilzen an Trüffelöl</i>	24
Prosciutto crudo di Parma guarnito <i>Parma Rohschinken garniert</i>	26
✿ Avocado guarnito con gamberi di fiume e gamberetti <i>Avocado mit Flusskrebse und Krevetten garniert</i>	26
Terrina di fegato d’anatra guarnita con aspic al Porto <i>Entenleberterrinen mit Portweingelée</i>	23   29
Tartare di manzo al chili o tradizionale <i>Rindstatar an Chili oder klassisch</i>	29   35

# Zuppe

Zuppa del giorno / <i>Tagessuppe</i>	9
Minestrone «Ticino» / <i>Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i>	14
Crema ai funghi porcini freschi con crostini <i>Frische Steinpilzcremesuppe mit Croûtons</i>	14

✿ serviti / serviert dalle / von 11:30 alle / bis 22:00 Uhr

# Paste

✿ Spaghetti "al Pontile" con pomodori, zucchini e melanzane <i>Spaghetti "al Pontile" mit Tomaten, Zucchini und Auberginen</i>	23
Spaghetti all'astice con pomodorini e basilico <i>Spaghetti an Hummer mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	28   34
✿ Ravioli fiorentini al burro nocciola e salvia <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat an Nussbutter und Salbei</i>	24
Tagliatelle spadellate ai porcini freschi <i>Bandnudeln mit frischen Steinpilzen</i>	29
Gnocchi ai porcini freschi <i>Kartoffelgnocchi an frischen Steinpilzen</i>	29

# Risotti

Risotto allo Champagne con gamberoni <i>Champagnerrisotto mit Riesencrevetten</i>	23   29
✿ Risotto mantecato con ragù di funghi porcini freschi <i>Risotto mit Frische Steinpilzragoût</i>	25   32
Funghi porcini trifolati freschi <i>Frache Steinpilze sautiert mit Kräutern</i>	26   32

# Pesci

Filetti di pesce persico al burro con patate al vapore e verdure di stagione <i>Gebratene Eglifilets in geschmolzener Butter mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	34
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartara <i>Frittierte Eglifilets mit Tartar Sauce</i>	37
Fritto misto di mare con riso <i>Frittierte Fische vom Meer mit Reis</i>	39
Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore e verdure di stagione <i>Wolfbarschilet an Mediterraner Sauce mit Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	40
Misto di pesce nobile con salsa allo Champagne e tartufo nero <i>Gebratene Edelfische auf Champagnersauce und Trüffel</i>	45
Gamberoni alla Provenzale <i>Riesencrevetten nach Provenzalischer Art</i>	48
Pesce fresco del giorno secondo l'offerta del mercato <i>Ganze Fische für 2 Personen nach Marktangebot</i>	prezzo del giorno zum Tagespreis

# Carni

Galletto spadellato alla Mediterranea con gratin di patate <i>Knusprig gebratenes Stubenküken Mediterraner Art mit Kartoffelgratin</i>	36
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti <i>Zürcher-Kalbsgeschmetzeltes mit Rösti</i>	37
✿ Piccata di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano <i>Kalbspiccata Mailänder Art mit Safranrisotto</i>	37
“Stroganoff” filetto di manzo, con riso e verdure di stagione <i>“Stroganoff” Rindsfilet mit Reis und Saisongemüse</i>	39
Filetto di manzo con salsa tartufo nero e gratin di patate	ladies cut 39
<i>Gebratenes Rindsfilet an schwarzen Trüffelsauce mit Kartoffelgratin</i>	gentlemen’s cut 48
Châteaubriand “al Pontile” <i>Châteaubriand “al Pontile” /min. 2 Pers</i>	64 p.P.
Scaloppine di capriolo “Diana” con salsa di selvaggina profumata ai ribes, spätzli e cavolo rosso <i>Zarte Rehschnitzel “Diana” mit Preiselbeerwildsauce, Spätzli und Rotkohl</i>	42
Sella di capriolo „al Pontile” <i>Rehrücken “Al Pontile” /min. 2 Pers.</i>	68 p.P.

# Dolci

Piatto di formaggi misti dal carrello "Guffanti" 24  
*Gemischter Käseteller vom Käsewagen "Guffanti"* ½ porz. 18

\* \* \*

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

Vermicelles 9 | 13

Tiramisù fatto in casa 13  
*Hausgemachtes Tiramisù*

Gelato di castagne al nocino 13  
*Kastanieneis mit Nusslikör*

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

\* \* \*

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

# MÖVENPICK

## Gelati e Sorbetti

Frappé	8
Coffee time (1 pallina di gelato e 1 espresso)	8
Banana split (gelato cioccolato, vaniglia, banana, salsa al cioccolato, panna, mandorle)	12
Ice coffee (gelato espresso, salsa di caffè, panna, biscotto)	12
Caramelita (gelato caramelita, salsa al caramello, panna, biscotto)	12
Maple Walnut (gelato maple walnut e vaniglia, noci, panna, biscotto)	12
Danemark (gelato vaniglia, salsa di cioccolato, panna)	12
Black & White (gelato stracciatella, espresso, amaretto, salsa cioccolato, biscotto)	12
Romanoff (gelato vaniglia e fragola, fragole, salsa di fragole, panna)	12
Pontile (gelato vaniglia, frutti di bosco, salsa frutti di bosco, biscotto)	12
Deliziosa (sorbetto cassis con grappa ticinese)	12
Williams (sorbetto alla pera, Williamine)	12
Red fire (sorbetto al lampone e fragola e Himbeergeist)	12
Colonel (sorbetto al limone e lime, vodka)	12
Variazione di sorbetti (3 palline di sorbetto a scelta, salsa e frutta di stagione)	12
Torta della nonna	6.50
Supplemento panna	2

Non serviamo alcol ai minori di 18 anni  
Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahre



# al Pontile

## RISTORANTE

Il nostro Team è a vostra disposizione  
per la composizione di menu personalizzati

*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“*

Segnali al cameriere se soffre di intolleranze o allergie alimentari.

*Melden Sie sich bei einem Kellner, falls Sie an Nahrungsmittelallergien  
oder an Unverträglichkeiten leiden*

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

*Fleisch und Fisch aus Schweizer Herkunft,  
sofern nicht anders auf der Tafel im Restaurant vermerkt.*