

bienvenus.
welcome.

Repas chauds | warm cuisine

11:30 - 14:00 | 17:30 - 21:30

☀ Carte de l'après-midi | afternoon menu

14:00 - 17:30

🌿 Végétarien | vegetarian

🔥 Piquant | spicy

🌱 Végétalien | vegan

enjoy the view



❖ MENU DÉGUSTATION – TASTING MENU ❖

ASPARAGI E CAPRETTO

AMUSE BOUCHE

Petite soupe d'asperges et guanciale croustillant
Small asparagus soup with crispy guanciale

UOVA

Œufs pochés, œufs de truite, mousse de sauce hollandaise et asperges
Poached eggs, trout eggs, hollandaise sauce foam, and asparagus

TORTELLI

« Tortelli » faits maison, asperges, légumes printaniers et sauce au fromage
Homemade "tortelli", asparagus, spring vegetables and cheese sauce

CAPRETTO

Chevreau à la tessinoise et asperges
Ticino-style kid goat and asparagus

MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Salade de mangue et fruit de la passion, meringue, crème à la vanille
et sorbet mangue-fruit de la passion fait maison
*Mango and passion fruit salad, meringue, vanilla cream
and our homemade mango-passion fruit sorbet*

CHF 120

Accompagnement de vins – *Wine pairing*
"Surprise-Selection"

CHF 84

eat more of what makes you happy.

Salade – Hors d'oeuvre – Crudités



☞ ROSA D'INVERNO

Carpaccio de betterave, salade de quinoa et sauce aux amandes
Beetroot carpaccio, quinoa salad and almond sauce

27

FOIE GRAS

Terrine de foie gras mariné, coulis et salade de fruits rouges, servie avec du pain tressé de la boulangerie «Leibundgut» Losone
Terrine of marinated foie gras, coulis and red berry salad, served with bakery "Leibundgut" Losone plaited bread

30.5 | 36.5

COCKTAIL DI GAMBERI

Salade de crevettes rouges de Mazara del Vallo, mayonnaise cocktail et sauce Gazpacho
Mazara del Vallo red shrimp salad, cocktail mayonnaise and Gazpacho sauce

35

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO
Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia

120g 39

180g 51

Les dressings sont tous faits maison | *The seasonings are all homemade*

Soupes / Soup

Soupe du jour avec légumes de saison
Soup of the day with vegetable in season

16



Pâtes / Pasta

CACIO E PEPI Gnocchetti maison, citron vert et crevettes rouges <i>Homemade gnocchetti, lime and red prawns</i>	35
TAGLIOLINO Tagliolino fait à la main, sauce au persil et piment, palourdes, calamars et bottarga <i>Hand-pulled tagliolini, parsley and chili sauce, clams, squid and bottarga</i>	35
POLLO, POLLO, POLLO Tortellini maison au poulet, servis avec son consommé et crème de Parmesan <i>Homemade chicken tortellini, served with its consommé and Parmesan cream</i>	35
NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO	(20 Min.)
ALLA STEFANO avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes <i>with lobster tail, crayfish ragout and clams</i>	p.p. 39 min. 2 pers.

Risotto Acquerello

RISOTTO COME UNA PIZZA Riz Acquerello, tomate, pesto de basilic, pesto d'olive et sauce à la mozzarella <i>Acquerello rice, tomato, basil pesto, olive pesto and mozzarella sauce</i>	35
---	----



Plats principaux / Main courses

FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini, and tartar sauce</i>	
IL "CIOPPINO"	46
Soupe de poissons avec crustacés et coquillages, mayonnaise à l'ail et des croûtons au beurre <i>Fish, seafood and shellfish soup with garlic mayonnaise and butter croutons</i>	
POISSON DU JOUR / DAILY FISH	prix du jour / daily price
Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché <i>Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply</i>	
GUANCETTA DI VITELLO	45
Joue de veau, purée de pommes de terre, sauce au poivron épicé et poivrons rôtis <i>Veal cheek, mashed potatoes, spicy bell pepper sauce and roasted bell peppers</i>	
EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE »	49
Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et légumes du jour <i>Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day</i>	
CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"	
présenté à la table <i>presented at table</i>	20 min.
Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour	p.p. 76
<i>Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day</i>	min. 2 pers.



Dessert

IL FORMAGGIO	21 27
Sélection de fromages avec fruits frais, moutardes et confiture d'oignons rouges <i>Cheese selection with fresh fruit, mustard and red onion jam</i>	
IL CUORE CALDO	18
Fondant au chocolat noir avec un cœur aux fruits rouges et glace au yaourt <i>Dark chocolate cake with a red berry heart and yogurt ice cream</i>	
COPPA "AL PONTILE"	18
Crumble à l'amaretto, glace à la vanille, meringues. Servie avec Amarena Fabbri <i>Amaretto crumble, vanilla ice cream, meringues. Served with Amarena Fabbri</i>	
NOCCIOLA E CIOCCOLATO	18
Mousse à la noisette, crème au chocolat au lait, caramel, biscuit soufflé à la noisette, génoise au cacao et glace à la noisette maison <i>Hazelnut mousse, milk chocolate cream, toffee, hazelnut puffed biscuit, cocoa sponge and homemade hazelnut ice cream</i>	
Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises	16
<i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur</i>	


Dessert dressé à la table | at the table

SERVICE DU SOIR - EVENING SERVICE - min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA	p.p. 21
Savoyards, crème au mascarpone, café de la moka et cacao <i>Ladyfingers, mascarpone cream, mocha coffee and cocoa</i>	
CREPES SUZETTE	p.p. 27
Flambées à l'Amaro Nonino, écorces d'orange et glace à la vanille <i>Flambées with Amaro Nonino, orange peel and vanilla ice cream</i>	



Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00

 LA MISTA	16.5
Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de citrouille et germes <i>Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, pumpkin seeds and sprouts</i>	
LA BRUSCHETTA VALTELLINESE	25
avec viande séchée, crème d'aubergine, roquette et fromage frais busciòn <i>with dried meat, eggplant cream, rucola and fresh cheese busciòn</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	120g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO	180g 51
<i>Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia</i>	
Soupe du jour avec légumes de saison	16
<i>Soup of the day with vegetable in season</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce</i>	