

benvenuti.
willkommen.
bienvenus.
welcome.

Repas chauds | warm cuisine

11:30 - 14:00 | 18:00 - 22:00

Carte de l'après-midi | afternoon menu

12:00 - 18:00

🌿 Végétarien | vegetarian

🔥 Piquant | spicy

🌱 Végétalien | vegan

enjoy the view

GOURMET WEEKS « AL PONTILE »



❖ LA SICILIE – SICILY ❖

08.07.24 – 08.08.24

Bienvenue aux “semaines gastronomiques Al Pontile”, les semaines gastronomiques au cours desquelles nous présentons à nos hôtes, tout au long de l’année, des spécialités culinaires typiques de différentes régions ou de la saison.

Les plats sont signalés sur le menu par le symbole "❖".

La cuisine sicilienne est un triomphe de saveurs et de traditions, enrichie par le passage des différentes populations qui s'y sont installées au cours des siècles. La *caponata*, avec son mélange aigre-doux d'aubergines, de poivrons, de tomates et de câpres, est un plat emblématique de l'île. Les *cannoli*, avec leur coque croustillante remplie de ricotta sucrée, sont un dessert aimé dans le monde entier. Les crevettes rouges de Mazara del Vallo, avec leur goût délicat, sont souvent servies crues pour en rehausser la fraîcheur. L'espadon, grillé ou préparé avec des tomates et des câpres, est un autre pilier de la cuisine locale. Les amandes, utilisées à la fois dans les desserts et les plats salés, enrichissent la gastronomie de leur saveur unique. Le *passito* de Pantelleria, un vin doux et aromatique, est parfait pour conclure un repas en beauté. La cuisine sicilienne, avec sa richesse et sa variété, offre une expérience culinaire inoubliable.

Nous avons la chance d'avoir dans notre brigade des cuisiniers d'origine sicilienne qui, fiers de leurs racines, ont composé ce menu avec le Chef Christian Albisetti.



Welcome to „Al Pontile gourmet weeks “, during which we present our guests with typical culinary specialties from different regions and seasonal delights throughout the year.

The dishes are marked on the menu with the symbol „❖“.

Sicilian cuisine is a triumph of flavors and traditions, enriched by the various populations that have settled there over the centuries. Caponata, with its sweet and sour mix of eggplants, peppers, tomatoes, and capers, is a signature dish of the island. Cannoli, with their crunchy shell filled with sweet ricotta, are a dessert loved worldwide. The red prawns of Mazara del Vallo, with their delicate flavor, are often served raw to enhance their freshness. Swordfish, grilled or prepared with tomatoes and capers, is another cornerstone of the local cuisine. Almonds, used in both sweet and savory dishes, enrich the gastronomy with their unique flavor. Passito di Pantelleria, a sweet and aromatic wine, is perfect for concluding a meal beautifully. Sicilian cuisine, with its richness and variety, offers an unforgettable culinary experience.

We are privileged to have in our brigade cooks of Sicilian origin, who, proud of their roots, have crafted this menu together with Chef Christian Albisetti.

COMING SOON

09.08.24 – 15.09.24 LES POUILLES / APULIA
16.09.24 – 06.11.24 LE GIBIER & LES TRUFFES / WILD & TRUFFLES

eat more of what makes you happy.



Menu Dégustation – Tasting Menu

❖ LA SICILE – SICILY ❖

"AMUSE-BOUCHE"



CANTALUPO E PESCE SPADA

Crème froide de melon Cantalupo, fromage ricotta, espadon fumé et légumes croustillants
Cold Cantalupo melon cream, ricotta cheese, smoked swordfish and crispy vegetables



SPAGHETTINO AL DENTE (12 MIN.)

« Spaghetтини al dente » avec colatura d'anchois, huile d'olive extra vierge, ail, persil, chapelure croquante légèrement épicée
"Al dente spaghetti" with anchovy drippings, extra virgin olive oil, garlic, parsley, slightly spicy crunchy breadcrumbs



AGNELLO, MENTA E ORIGANO

Racks d'agneau à la menthe, caponata et sauce à l'origan
Mint-scented lamb racks, caponata and oregano sauce

ou _ or

ROMBO AGRODOLCE

Filet de turbot frit avec tomates cerises confites, menthe et sauce aigre-douce
Fried turbot fillet with confit cherry tomatoes, mint and sweet and sour sauce



MANDORLE E PASSITO

Parfait aux amandes, figes séchées, vin Passito di Pantelleria et sauce au chocolat
Almond parfait, dried figs, Pantelleria wine and chocolate sauce



4 plats | *dishes 105*

3 plats | *dishes 91*

Accompagnement de vins – *Wine pairing*

"Surprise-Selection"

84 | 69

eat more of what makes you happy.

Salade – Hors d'oeuvre – Crudités



☞ LA MISTA	16.5
Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de tournesol et germes de soja <i>Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, sunflower seeds, and sprouts</i>	
❖ CANTALUPO E PESCE SPADA	27
Crème froide de melon Cantalupo, fromage ricotta, espadon fumé et légumes croustillants <i>Cold Cantalupo melon cream, ricotta cheese, smoked swordfish and crispy vegetables</i>	
L'ESTATE	28.5
Prosciutto crudo di San Daniele e melone <i>San Daniele raw ham and melone</i>	
FOIE GRAS	30.5 36.5
Terrine de foie de canard mariné avec chutney de framboise et oignons rouges, pomme verte, pain tressé « Leibundgut ». <i>Marinated duck liver terrine with raspberry chutney and red onions, Granny Smith apple, "Leibundgut" plaited bread</i>	
GAMBERI E MANGO	33
Salade verte avec fruits frais, queues de gambas flambées et vinaigrette à la mangue <i>Green salad with fresh fruit, flambéed prawn tails and mango vinaigrette</i>	
ANGUS ROASTBEEF	33
Entrecôte de bœuf froid, salade à la vinaigrette l'huile et au citron, sauce tartare et focaccia <i>Entrecôte of cold beef, salad with oil and lemon vinaigrette, tartar sauce and focaccia</i>	
❖ CRUDO DI MARE	43
Crevettes rouges de Sicile, tartare de thon e carpaccio d'espadon <i>Sicilian red prawns, tuna tartare and swordfish carpaccio</i>	
TARTARE "IRISH NATURE" & FOCACCIA PIZZERIA "AL PIAZZA" ASCONA	120g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche à l'huile EVO	180g 51
<i>Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with fresh focaccia with EVO oil</i>	

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

Soupes / Soup

SOUPE DU JOUR AVEC LEGUMES DE SAISON <i>Soup of the day with vegetables in season</i>	13.5
GAZPACHO	21
Crème de tomates froide, crudité de légumes, fromage frais Robiolino et croûtons du « Pane del Nonno » <i>Cold tomato cream, vegetables crudités, robiolino cheese and "Pane del Nonno" croutons</i>	

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ LA SICILE | SICILY ❖



Pâtes / Pasta

LO SPAGHETTINO AL DENTE	(12 MIN.)	23
avec colatura d'anchois, huile d'olive extra vierge, ail, persil, chapelure légèrement épicée <i>with anchovy drippings, extra virgin olive oil, garlic, parsley and slightly spicy crunchy breadcrumbs</i>		
SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA		28.5
avec du « guanciale », de la purée de tomates, du poivre noir et du Pecorino Romano <i>with guanciale-bacon, tomato sauce, black pepper and Pecorino Romano</i>		
RAVIOLI DEL PLIN FATTI IN CASA		28 33
Raviolis maison à la ricotta et aux épinards, assaisonnés au beurre et à la sauge, avec de la crème de Parmesan et poivre de Vallemaggia <i>Homemade ravioli with ricotta and spinach, seasoned with butter and sage, parmesan cream and Vallemaggia pepper</i>		
NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO	(20 Min.)	
ALLA PUGLIESE		p.p. 31 min. 2 pers.
avec crème de tomates datterini, burrata, basilic frais, miettes de taralli et huile EVO <i>with cherry tomato cream, burrata cheese, fresh basil, taralli crumbs and EVO oil</i>		
ALLA STEFANO		p.p. 39 min. 2 pers.
avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes <i>with lobster tail, crayfish ragout and clams</i>		

JEUDI & VENDREDI – THURSDAY & FRIDAY

❖ PASTA CON LE SARDE	(15 MIN.)	
“Spaghettone al dente” avec sardines fraîches, pignons de pin, risins secs, safran, fenouil sauvage et chapelure croustillante <i>«Spaghettone al dente» with fresh sardines, pine nuts, sultanas, saffron, wild fennel and crispy breadcrumbs</i>		
		35

Risotto Acquerello

PESCHE, PORTO E SAN DANIELE		33
Risotto au Prosecco DOCG, perles de pêche, jambon cru San Daniele, burrata et réduction de Porto <i>Risotto with Prosecco DOCG, peach perls, San Daniele ham, burrata and Porto reduction</i>		

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ LA SICILE | SICILY ❖



Poissons / Fish

FRITTO MISTO DI MARE 44

Calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare
Squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini, and tartar sauce

❖ SPADA ALLA MESSINESE 48

Espadon rôti avec sauce tomate fraîche, câpres, lentilles, olives noires, menthe
Roasted swordfish with fresh tomato sauce, capers, lentils, black olives, mint

❖ ROMBO AGRODOLCE 52.5

Filet frit de turbot avec tomates cerises confites, menthe, pommes de terre
à l'huile EVO et sauce aigre-douce
Fried turbot fillet with confit cherry tomatoes, mint, EVO oil potatoes and sweet and sour sauce

LA SOGLIOLA (SELON L'OFFRE DU MARCHÉ – SUBJECT TO AVAILABILITY) 65

Sole entière au beurre de noisette, filetée à la table
Whole sole in hazelnut butter, filleted at the table

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

prix du jour / daily price

Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché
Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ LA SICILE | SICILY ❖

Viandes / Meat



EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE » 48
Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et légumes du jour
Sliced veal with mushrooms, butter rösti and vegetables of the day

❖ AGNELLO MENTA E ORIGANO 51
Racks d'agneau à la menthe, caponata, pommes de terre à l'huile EVO et sauce à l'origan
Mint-scented lamb racks, caponata, EVO oil potatoes and oregano sauce

VITELLO TONNATO "AL PONTILE" 52.5
Médallions de filet de veau, thon frais, sauce au thon, anchois de Cantabrie, baies de câpres et pommes de terre à l'huile d'olive
Veal fillet medallions, fresh tuna, tuna sauce, Cantabrian anchovies, caper berries and potato in EVO oil

LE BŒUF SURF & TURF / THE BEEF SURF & TURF 53.5 | 59.5
Filet de bœuf poêlé avec ½ queue de homard dans du beurre "Gottardo" aromatisé à l'ail, au persil et à l'échalote, servi avec des pommes de terre épicées et des épinards frais
Beef fillet pan-fried with ½ lobster tail in "Gottardo" butter flavored with garlic, parsley and shallot, served with spiced potatoes and fresh spinach

CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"
présenté à la table, 2 services | *presented at table, 2 services* 20 min.
Filet de bœuf «Irish Nature », sauce Béarnaise avec accompagnement du jour p.p. 73
Beef fillet "Irish Nature", béarnaise sauce and garnishing of the day min. 2 pers.

🍲 STROGANOFF DI TOFU 41.5
Tofu Stroganoff légèrement épicé avec riz pilaf et légumes du jour
Lightly spicy tofu stroganoff with pilaf rice and vegetables of the day

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ LA SICILE | SICILY ❖



Desserts faits maison et sorbets

Home made dessert and sorbets

FORMAGGI	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>	
TIRAMISU	15
Crème de mascarpone, savoyards avec café expresso, baies et cacao <i>Mascarpone cream with ladyfingers, espresso coffee, berries, cocoa</i>	
IL COCCO SANS GLUTEN, SANS LACTOSE GLUTEN-FREE, LACTOSE-FREE	16.5
Panna cotta à la noix de coco garnie de fruits tropicaux et noix de pécan <i>Coconut panna cotta garnished with tropical fruit and pecans</i>	
❖ MANDORLE E PASSITO	17
Parfait aux amandes, figes séchées, vin Passito di Pantelleria et sauce au chocolat <i>Almond parfait, dried figs, Pantelleria wine and chocolate sauce</i>	
❖ IL CANNOLO	17
Le "cannolo" sicilien classique avec ricotta au lait de brebis, gouttes de chocolat et orange confite <i>The classic Sicilian «cannolo» with sheep's milk ricotta, chocolate drops and candied orange</i>	
Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams, liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William, raspberry liqueur</i>	16

❖ SEMAINES GASTRONOMIQUES | GASTRONOMIC WEEKS: ❖ LA SICILE | SICILY ❖



Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00

☞ LA MISTA	16.5
Salade mêlée avec trevisana, baby laitue, crudités, graines de tournesol et germes de soja <i>Mixed salad with trevisana, baby lettuce, raw vegetables, sunflower seeds, and sprouts</i>	
LE BRUSCHETTE	23
☞ avec tomates fraîches, basilic et burrata <i>with fresh tomato, basil and burrata cheese</i>	
avec saumon fumé, avocat et mousse de raifort <i>with smoked salmon, avocado and horseradish foam</i>	
L'ESTATE	28.5
Prosciutto crudo di San Daniele e melone <i>San Daniele raw ham and melone</i>	
AFFETTATO MISTO "AL PONTILE"	29.5
Sélection de charcuteries et de fromages servis avec légumes à l'huile <i>Selection of cold meats and cheeses, served with vegetables in oil</i>	
ANGUS ROASTBEEF	33
Entrecôte de bœuf froid, salade à la vinaigrette l'huile et au citron, sauce tartare et focaccina <i>Entrecôte of cold beef, salad with oil and lemon vinaigrette, tartar sauce and focaccina</i>	
SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA	28.5
avec du « guanciale », de la purée de tomates, du poivre noir et du Pecorino Romano <i>with guanciale-bacon, tomato sauce, black pepper and Pecorino Romano</i>	
FRITTO MISTO DE MER / FRITTO MISTO OF THE SEA	44
Calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, courgettes et sauce tartare <i>Squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, zucchini and tartar sauce</i>	