BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Chers clients, nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant BAIA.

Bienvenue au restaurant Baia di Ponte Tresa, une oasis de détente sur les rives du pittoresque lac de Lugano, où vous pourrez profiter d'une vue à couper le souffle tout en savourant de délicieux plats qui reflètent la richesse de la région environnante. La fraîcheur est notre priorité, et nous sélectionnons avec soin les ingrédients qui sont traités de façon magistrale par des chefs expérimentés et soucieux du détail, afin de garantir que tout est de la plus haute qualité. Dans notre restaurant, vous embarquerez pour un voyage culinaire inoubliable, où la beauté de la nature se mêle à la bonne cuisine et à l'attention d'un service professionnel.

Dear guest, welcome to the BAIA restaurantWelcome to the Baia di Ponte Tresa restaurant, a relaxing oasis embracing the shores of the picturesque Lake Lugano where you can enjoy the breathtaking view while savouring delicious dishes that reflect the richness of the surrounding area. Freshness is our priority, and we carefully select ingredients that are masterfully processed by experienced, detail-oriented chefs to ensure that everything is of the highest quality. In our restaurant you will embark on an unforgettable culinary journey, where the beauty of nature blends with good food and the attention of professional service.

Index des symboles / Symbol Index

Préparation avec produits typiques
Preparation with typical products

Recommandation du chef / Chef's recommendation

Vegetariénne
Vegetarian

Liste des allergènes / Allergen list

Céréales, gluten
Cereals, gluten

Sçsame
Sesame

Fruits à coque, noix
Nuts, walnuts

Cacahuètes
Peanuts

Dioxyde de soufre, sulfites
Sulphur dioxide, sulphites

Oeuf
Egg

Latte, lattosio
Milch, Laktose

Moutarde
Mustard

Soia
Sojabohnen

Sedano
Celery

Poisson
Fisch

Crustacés
Shellfish

Mollusques
Molluscs

Lupins
Lupins

Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft

Salmone / Lachs	Svizzera / Schweiz
Persico / Egli	Estonia, Polonia / Estland, Polen
Manzo / Rind	Svizzera, Australia / Schweiz, Australien
Vitello / Kalb	Svizzera / Schweiz
Pollame / Geflügel	Svizzera, Italia / Schweiz, Italien

Pour ouvrir l'appétit

To whet your appetite

Bâtonnets de saumon en croûte avec sauce aigre-douce — 10.-

Cinq bâtonnets de saumon en croûte de pain et frits servis avec une sauce aigre-douce.

Salmon sticks in a bread crust with sweet and sour sauce

Five salmon sticks in a bread crust and fried served with sweet and sour sauce

Rouleaux au fromage de chèvre — 10.-

Cinq délicieux rouleaux garnis de fromage de chèvre fondu à tremper dans une sauce à l'oignon rouge sucrée et épicée.

Goat cheese rolls

Five delicious rolls filled with melted goat cheese to be dipped in a sweet and spicy red onion sauce.

Dégustation d'origine — 12.-

Petite dégustation de produits locaux avec saucisse de porc, purée de borlotti parfumée au romarin et crackers à la farine de châtaigne .

Local Tasting

Small tasting of local products with pork sausage, borlotti puree scented with rosemary and chestnut flour crackers

Hors d'oeuvres *Starters*

Salade de feuilles
Salades de feuilles mélangées avec une sauce aux carottes ou sur demande avec la sauce de votre choix

8.-

Leaf Salad
Mixed leaf salads dressed with carrot sauce or on request with dressing of your choice.

Insalata melée
Salade assortie avec feuilles et légumes, avec une vinaigrette à la carotte ou sur demande avec la vinaigrette de votre choix

10.-

Mixed Salad
Assorted salad with leaves and vegetables, dressed with carrot dressing or on request with dressing of your choice

Assiette tessinoise
Découvrez le goût authentique du Tessin avec ce plat composé de charcuterie locale, de fromage frais "Büsciòn" et d'aubergines artisanales à l'huile

24.-

Ticino Starter Platter
Discover the authentic taste of Ticino with this dish of local cold cuts, fresh 'Büsciòn' cheese and home-made aubergines in oil.

Minestrone de légumes à la tessinoise
Soupe traditionnelle tessinoise riche de légumes cuits dans un bouillon savoureux.

12.-

Vegetable Minsetrone Ticino Style
Traditional Ticino soup rich of vegetables cooked in a tasty broth.

Soupe aux tomates
La soupe de tomates est un classique de la cuisine méditerranéenne. Préparée avec des tomates mûres et un filet d'huile d'olive, c'est un plat frais et léger.

10.-

Tomato soup
Tomato soup is a classic of Mediterranean cuisine, prepared with ripe tomatoes and a drizzle of olive oil is a fresh and light dish.

Pâtes et Risotto | *Pasta and Risotto*

Linguine à la sauce tomate
Un classique intemporel de la cuisine italienne. Simple mais savoureux.

18.-

Linguine with tomato sauce
A timeless classic of Italian cuisine. Simple but tasty.

Linguine Carbonara
Ce premier plat est certainement le plus discuté en raison de son évolution et des nombreuses interprétations qui lui ont été données. La nôtre est une recette moderne à base de lard, de crème et d'œufs du Tessin.

24.-

Linguine Carbonara
This first course is certainly the most discussed because of its evolution and the many interpretations that have been given to it. Ours is a modern recipe using local bacon, cream and eggs from Ticino.

Risotto aux cèpes et au safran
Le risotto aux cèpes est un premier plat crémeux et enveloppant préparé avec du riz carnaroli de haute qualité et du safran.

28.-

Porcini and saffron risotto
Risotto with porcini mushrooms is a creamy, enveloping first course prepared with high-quality carnaroli rice and saffron.

Lasagne aux ragout
Une sauce à la viande mijotée et une sauce béchamel crémeuse, alternant avec des voiles de pâtes aux œufs, le tout généreusement recouvert de fromage râpé : tels sont les ingrédients de cette recette intemporelle.

24.-

Lasagne with ragout
Slow-cooked meat sauce and a creamy béchamel sauce, alternating with veils of egg pasta, all generously covered with grated cheese: these are the ingredients of this timeless recipe .

Linguine *sont des pâtes longues à base de semoule de blé dur, de la même longueur que les spaghettis, mais de forme ovale plutôt que cylindrique.*

Linguine *are long pasta made from durum wheat semolina, the same length as spaghetti, but oval rather than cylindrical in shape.*

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Plat principal végétarien — *Vegetarian main courses*

Gnocchi di castagne con salsa alla curcuma — 24.-
Teneri gnocchi di patate e farina di castagne dal sapore avvolgente, serviti con salsa alla curcuma che ne esalta la sapidità donando al piatto un tocco esotico e raffinato.

Kastaniengnocchi mit Curcuma-Sauce
Zarte Kartoffel- und Kastaniengnocchi mit einem umhüllenden Geschmack, serviert mit Kurkuma-Sauce, die den Geschmack verstärkt und dem Gericht eine exotische und raffinierte Note verleiht.

Parmigiana d'aubergines avec fromage Burrata — 26.-
L'aubergine parmigiana est un plat composé d'aubergines frites et gratinées au four avec de la sauce tomate, basilic, ail et fromage .

Eggplant Parmigiana with Burrata cheese
Aubergine parmigiana is a dish made of aubergines fried and au gratin in the oven with tomato sauce, basil, garlic and cheese

Poissons en second plat — *Fish second courses*

Perche frite et légumes — 36.-
Filets de perche et légumes frits dans la pâte à frire, accompagné de sauce tartare.

Fried perch and vegetables
Batter-fried perch fillets and vegetables, accompanied by tartare sauce.

Escalope de saumon de Lostallo en croûte de pain et Gottardo — 38.-
Escalope de saumon Swiss Lachs saupoudrée de pain et de fromage du Gothard et cuit au four. Servi avec des pommes de terre vapeur et des légumes de saison.

Swiss Salmon escalope in bread crust and Gottardo cheese
Escalope of Swiss Lachs salmon sprinkled with bread and cheese from Gotthard and baked in the oven. Served with steamed potatoes and seasonal vegetables.

Plats de viande *Meat main courses*

Coq au four
Succulent coquelet aromatisé aux herbes du Tessin et cuit au four servi avec une sauce au beurre exquise, pommes de terre rôties et légumes.

32.-

Baked cockerel
Succulent cockerel flavoured with Ticino herbs and baked in the oven served with an exquisite butter sauce, roast potatoes and vegetables.

Saltimbocca de veau avec risotto au parmesan
Escalope de veau à la sauge et jambon cuite à la poêle à la sauce Marsala, servie avec un risotto au parmesan et des légumes.

42.-

Saltimbocca of veal with parmesan risotto
Veal escalope with sage and ham, cooked in a pan with Marsala sauce, served with parmesan risotto and vegetables.

Filet de bœuf grillé
Le fameux filet de bœuf cuit, grillé, assaisonné d'un beurre aromatique préparé par notre chef, servi avec des quartiers de pommes de terre et des légumes du jour

52.-

Grilled beef fillet
The traditional beef fillet cooked grilled, seasoned with aromatic butter prepared by our chef, served with potato wedges and vegetables of the day

Ossobuco de veau 280g. Risotto au parmesan et légumes
Un morceau savoureux, savamment aromatisé et rendu tendre par une cuisson longue et douce. Une viande exquise qui fond dans la bouche, accompagnée d'un risotto au parmesan et de légumes frais.

42.-

Veal Ossobuco 280g. Parmesan risotto and vegetables
Tasty cut expertly flavoured and made tender by a long, gentle cooking process. An exquisite meat that melts in the mouth served with a creamy parmesan risotto and fresh vegetables.

Bœuf braisé au Merlot
Filet de bœuf mariné dans du Merlot avec des herbes pendant au moins 24 heures, puis longuement braisé au four. Il en résulte de tendres tranches de bœuf en sauce, accompagnées avec purée de pommes de terre et carottes au four .

36.-

Braised beef with Merlot
Fillet of beef marinated in Merlot with herbs for at least 24 hours, then braised for a long time in the oven. The result is tender slices of beef in sauce, served with mashed potatoes with mashed potatoes and baked carrots

De douces propositions

Dessert proposals

Dessert du jour	10.-	Dessert of the day
Tiramisu fait maison *Doigts de dame imbibés de café recouverts de crème de mascarpone et saupoudrés de cacao.*	10.-	Homemade Tiramisu *Coffee-soaked ladyfingers covered with mascarpone cream and dusted with cocoa.*
Poire au Merlot, glace vanille *Délicieuse poire cuite au Merlot avec ajout de sucre et d'arômes, servie avec de la glace à la vanille et d'une tuile croquante à la cannelle.*	10.-	Merlot pear and vanilla ice cream *Delicious pear cooked in Merlot with added sugar and flavourings, served with vanilla ice cream and a crunchy cinnamon tuille.*
Zabaione au Ratafiá *Crème fouettée mousseuse à base d'œufs, de sucre et de liqueur de noix. Servi avec une boule de glace à la vanille.*	14.-	Zabaione with Ratafiá *Frothy whipped cream made of eggs, sugar and walnut liqueur. Served with a scoop of vanilla ice cream.*
Tarte aux marrons et noix *Savoureuse tarte couverte garnie de noix et de châtaignes aromatisées au miel. Servie avec une boule de sorbet aux raisins rouges .*	12.-	Chestnut and walnut pie *Tasty covered tart filled with walnuts and chestnuts flavoured with honey. Served with a scoop of red grape sorbet*

Ratafià *est une liqueur de noix typique du Tessin, obtenue par macération de coquilles de noix dans de la grappa, avec adjonction d'épices et de sucre.*

Ratafià *is a typical Ticino walnut liqueur made by soaking walnut shells in grappa with the addition of spices and sugar*

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

Les Sorbets — *Sorbets*

Sorbet au citron et à la vodka	14.-	Lemon sorbet with Vodka
Sorbet aux poires avec Williams	14.-	Pear sorbet with Williams
Sorbet au raisin et à la Grappa	14.-	Grape sorbet with Grappa
Sorbetto à la pamplemousse avec Campari	14.-	Grapefruit sorbet with Campari
Flüte de glace aux noix avec Nocino liquer	14.-	Walnut ice cream flüte with Nocino walnukt liquer

Coupe de glace — *Ice cream cups*

Affogato au café *Glace à la vanille, café expresso crème fouettée, cacao*	10.-/14.-	Coffee Affogato *Vanilla ice cream, espresso coffee whipped cream, cocoa*
Caffé Glacé *Glace au café, sauce au café crème fouettée*	10.-/14.-	Café-glacé *Coffee ice cream, coffee sauce whipped cream*
Coupe Denemark *Glace à la vanille, sauce au chocolat, crème fouettée*	10.-/14.-	Coupe Dänemark *Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*
Coupe Amarena *Glace à la vanille, cerises griottes crème fouettée*	10.-/14.-	Amarena Cup *Vanilla ice cream, amarena cherries whipped cream*
Coupe Amaretto *Amaretti, glace à la vanille, liqueur d'amaretto, crème fouettée, sauce au chocolat*	10.-/14.-	Coupe Amaretto Amaretti, vanilla ice cream, amaretto liqueur, whipped cream, chocolate sauce
Boule de glace *citron, pamplemousse, poire, raisin, abricot, vanille, chocolat, café, fraise, noix*	3.50	Ice cream scoop *lemon, grapefruit, pear, grape, apricot, vanilla, chocolate, coffee, strawberry, nuts .*

BAIA
RISTORANTE PANORAMICO

TRESA BAY HOTEL

Hospitality Tradition since 1976

BAIA

RISTORANTE PANORAMICO

Gentili clienti,
vi proponiamo i nostri buoni regalo: un'idea simpatica e stuzzicante che sicuramente farà la gioia di chi avrà il piacere di riceverlo. I nostri buoni sono semplicemente regali perfetti per occasioni speciali come Natale, compleanni, anniversari di matrimonio o semplicemente per trascorrere del tempo insieme.

Sehr geehrte Kunden,
wir möchten Ihnen unsere Geschenkgutscheine anbieten: eine nette und appetitanregende Idee, die denjenigen, der sie erhält, mit Sicherheit erfreuen wird. Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für besondere Anlässe wie Weihnachten, Geburtstage, Hochzeitsjubiläen oder einfach, um Zeit miteinander zu verbringen

Chers clients,
nous vous proposons nos chèques cadeaux : une idée sympathique et appétissante qui ne manquera pas de ravir ceux qui auront le plaisir de la recevoir. Nos bons sont tout simplement des cadeaux parfaits pour des occasions spéciales telles que Noël, les anniversaires, les anniversaires de mariage ou simplement pour passer du temps ensemble.

Dear customers,
we would like to propose our gift vouchers to you: a nice and appetising idea that is sure to delight those who will have the pleasure of receiving it. Our vouchers are simply perfect gifts for special occasions such as Christmas, birthdays, wedding anniversaries or simply to spend time together.