

Cher hôte, 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.

Ce menu met l'accent sur les saveurs automnales telles que le potiron, les cèpes et le gibier. Des plats généreux et riches en saveurs, préparés avec des matières premières choisies sur notre territoire.

Si vous portez une attention particulière à votre régime alimentaire, nos serveurs se feront un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Dear guest, welcome 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.

The focus of this menu is on autumn flavours such as pumpkin, porcini mushrooms and game. Generous and richly flavoured dishes, prepared with raw materials chosen from our territory. Should you pay particular attention to your diet, our waiters will be happy to inform you of the ingredients contained in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Index des symboles / Symbol Index



Préparation avec produits typiques / Preparation with typical products



Recommandation du chef / Chef's recommendation



Vegetarienne
Vegetarian

Liste des allergènes / Allergen list



Céréales, gluten
Cereals, gluten



Sésame
Sesame



Fruits à coque, noix
Nuts, walnuts



Cacahuètes
Peanuts



Dioxyde de soufre, sulfites
Sulphur dioxide, sulphites



Oeufs
Egg



Lait, lactose
Milk, lactose



Moutarde
Mustard



Soja
Soybean



Céleri
Celery



Poisson
Fish



Crustacés
Shellfish



Mollusques
Molluscs



Lupins
Lupins

Origine de la matière première / Source of raw materials

Saumon / salmon

Suisse / Switzerland

Perche / Perch

Estonie, Pologne / Estland, Poland

Boeuf / Beef

Suisse, Australie / Switzerland, Australia

Veau / Veal

Suisse / Switzerland

Volaille / poultry


Suisse, Italie / Switzerland, Italy



Pour ouvrir l'appétit

To whet your appetite

 **Mousse de betterave
au fromage de chèvre frais**
*Mousse douce et délicate de jus de betterave
et de crème avec un cœur
de fromage de chèvre frais.*

 **Nuages de parmesan
avec sauce balsamique**
*Nuages de parmesan frits
accompagnés d'une sauce à l'oignon
et au balsamique. Idéal aussi comme
accompagnement d'un apéritif.*

   **Mini rouleaux
au fromage de chèvre**
*Cinq délicieux mini-involtini
farcis de fromage de chèvre fondu
à tremper dans une sauce aigre-douce
à l'oignon rouge.*

**Bâtonnets de saumon en
croûte avec sauce tartare**
*Cinq bâtonnets de saumon en croûte de
pain croustillante, frits
et servis avec de la sauce tartare.*

8.- **Beetroot mousse **
*Soft and delicate mousse of juice
of beetroot and cream with a heart
of fresh goat cheese*

8.- **Parmesan-Chips **
*Fried Parmesan clouds
accompanied by an onion and balsamic
sauce. Also ideal as an accompaniment to
an aperitif.*

10.- **Mini goat cheese rolls   **
*Five delicious mini-involtini
stuffed with melted goat cheese
to be dipped in a sweet-and-sour red onion
sauce*

10.- **Salmon fingers in a crust
with tartar sauce**
*Five crispy bread-crusting salmon sticks,
fried and served with tartar sauce*

Hors d'oeuvre

Starters

Salade en feuilles

Salades à feuilles mélangées avec une sauce à la betterave ou avec la sauce de votre choix.

Salade mixte d'automne

Salade de feuilles, betterave, potiron mariné, céleri et noix, assaisonnée avec de la vinaigrette à la betterave ou avec la vinaigrette de votre choix.

Velouté de topinambours aux noisettes grillées

Le velouté de topinambour est un plat léger et raffiné. Les précieux tubercules utilisés sont riches en propriétés bénéfiques et ont une saveur qui rappelle celle de l'artichaut.

Soupe de châtaignes et de lentilles au curry de Madras

Une soupe crémeuse à base de farine de châtaigne, lentilles rouges et une touche exotique de curry. Parfaite pour réchauffer les soirées d'automne

Minestrone tessinois selon une ancienne recette

Le minestrone est une soupe ancienne, rustique, épaisse et savoureuse. Elle est cuite lentement, ce qui permet aux saveurs de se mélanger et d'exalter leur richesse.

8.-



Leaf salad

Mixed leaf salads dressed with beetroot sauce or on request with dressing of your choice.

10.-



Mixed autumn salad

Leaf salad, beetroot, marinated pumpkin, celery and walnuts, dressed with beetroot dressing or on request with dressing of your choice

12.-

Jerusalem artichoke Velouté with roasted hazelnuts

Jerusalem artichoke velouté is a light and refined dish. The precious tubers used are rich in beneficial properties and have a flavour reminiscent of artichokes.

14.-



Chestnut and lentil soup flavoured with Madras curry

A creamy, enveloping soup made with chestnut flour, red lentils and an exotic touch of curry. Perfect for warming up autumn evenings

16.-



Ticino Minestrone according to an old recipe

Minestrone is an ancient rustic, thick and tasty soup. It is cooked slowly, allowing the flavours to blend and bring out their richness

Premiers cours

First courses

Spaghetti à la tomate

Un classique intemporel de la cuisine italienne. Simple mais savoureux..

18.-



Spaghetti with tomato sauce

A timeless classic of Italian cuisine. Simple but tasty.

Spaghetti Carbonara à la Tessinoise

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 avec du lard local, crème et œufs du Tessin.

24.-



Spaghetti "Carbonara" Ticino Style

This first course is certainly the most discussed due to 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

Tortelli au potiron

Tortelli au potiron faits maison avec une pâte fine et une garniture douce et crémeuse, servis avec du beurre fondu parfumé à la sauge et des pignons de pin grillés, qui ajoutent une note croquante et grillée au plat.

26.-



Pumpkin tortelli

Homemade pumpkin tortelli with a thin dough and sweet, creamy filling, served with melted sage-scented butter and toasted pine nuts, which add a crunchy, toasted note to the dish..

Risotto avec cèpes et safran

Un risotto crémeux et enveloppant coloré en jaune intense par le safran et enrichi par la saveur automnale des cèpes. .

28.-



Risotto with porcini mushrooms and saffron

A creamy, enveloping risotto coloured deep yellow by saffron and enriched by the autumnal flavour of porcini mushrooms

Lasagnes au ragout

Les lasagnes, composées de couches de pâtes, de sauce à la viande et de beaucoup de parmesan, constituent un premier plat classique, délicieux et généreux. .

24.-





Lasagne with meat sauce

Lasagne, with layers of pasta, meat sauce and plenty of Parmesan cheese, is a delicious and generous classic first course



Plats végétariens

Vegetarian dishes



  **Gnocchi de châtaignes
chou rouge et fromage de chèvre**
*Gnocchi de pommes de terre et de
châtaignes avec une sauce vive au chou
rouge et une fondue au fromage de chèvre.
Un plat d'automne au goût riche et
contrasté, avec des notes sucrées et salées. .*

24.-

Chestnut gnocchi  
red cabbage and goat cheese
*Potato and chestnut gnocchi with a lively
red cabbage sauce and goat cheese
fondue. An autumn dish with a rich
and contrasting taste, with sweet
and savoury notes*



  **Polenta rustique rôtie
avec fondue au parmesan
et cèpes poêlés**
*Polenta rustique croustillante à l'extérieur et
moelleuse à l'intérieur, accompagnée d'une
fondue veloutée au parmesan
et des cèpes poêlés.
Un plat aux saveurs automnales intenses. .*

28.-

Roasted rustic polenta  
**with parmesan fondue
and porcini mushrooms**
*Rustic polenta crispy on the outside
and soft on the inside, served with a
velvety Parmesan fondue
and pan-fried porcini mushrooms.
A dish with an intense autumnal flavour*

  **Omelette au Gottardo**
*Une omelette moelleuse et dorée,
préparée avec du fromage du Gothard,
parfaite pour un repas simple mais
savoureux..*

20.-

Gotthard cheese Omelette  
*A soft, golden omelette,
prepared with Gotthard cheese,
perfect for a simple but tasty meal.*

Poisson en second plat

Fish dishes

Perche aux amandes
*Poisson d'eau douce et légumes
croustillants, frits dans une pâte
à frire légère et dorée,
accompagné de sauce tartare.*

36.-

Fried fish and vegetables
*Freshwater fish and crispy vegetables,
fried in a light, golden batter,
accompanied by tartar sauce.*

Pesce persico alle mandorle
*Délicats filets de perche au beurre,
sauge et amandes grillées.
Servis avec une timbale de riz et de légumes. .*

38.-

Perch with almonds
*Delicate perch fillets in butter,
sage and toasted almonds.
Served with a timbale of rice and vegetables.*

Plats de viande

Meat main courses

Escalopes de chevreuil

Tendres escalopes de chevreuil, servies avec une sauce aux airelles et des accompagnements d'automne.

Un plat de saison qui équilibre les saveurs du gibier avec la fraîcheur et la douceur des canneberges.

Chivet de chevreuil

Le chivet de chevreuil est un plat riche et aromatique, dont la viande est marinée et cuite lentement jusqu'à ce qu'elle soit tendre, formant une sauce épaisse et enveloppante. Le salmì est servi avec des spätzli et accompagnements d'automne.

Filet de cerf avec sauce au poivre vert

Tendre et succulent filet de chevreuil enrichi d'une sauce crémeuse au poivre vert qui lui donne une touche épicée et aromatique. Servi avec des spätzli et des accompagnements automnaux

Filet de bœuf grillé

Filet de bœuf grillé servi avec du beurre aromatique, des légumes de saison et des pommes de terre au four..

Saltimbocca de veau

Escalope de veau à la sauge et au prosciutto cuite à la poêle avec une sauce Marsala, servie avec risotto au parmesan et légumes.

Ossobuco de veau avec parmesan risotto

Un morceau savoureux, savamment aromatisé et rendu tendre par une cuisson longue et douce. Une viande exquise qui fond dans la bouche, servie avec un risotto crémeux au parmesan et de légumes frais.

32.-



Roe deer escalopes

Tender venison escalopes, served with cranberry sauce and autumn side dishes. A seasonal dish that balances the flavours of game with the freshness and sweetness of cranberries.

36.-



Roe venison stew

Roe deer stew is a rich and aromatic dish, with meat marinated and slow-cooked until tender, forming a thick, enveloping sauce. The stew is served with spätzli and autumn side dishes

49.-



Deer fillet with green pepper sauce

Tender and succulent venison fillet enriched with a creamy green pepper sauce that gives it a spicy and aromatic touch. Served with spätzli and autumnal side dishes

52.-



Grilled beef fillet

Grilled beef fillet served with aromatic butter, seasonal vegetables and baked potatoes

42.-



Veal Saltimbocca

Veal escalope with sage and prosciutto cooked in a pan with Marsala sauce, served with Parmesan risotto and vegetables.

42.-



Veal Ossobuco with Parmesan risotto

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

Desserts

Desserts

Dessert du jour



Tiramisù fait maison

Doigts de dame imbibés de café recouverts de crème de mascarpone et saupoudrés de cacao.

Gâteau au chocolat au cœur tendre

Gâteau au chocolat chaud au cœur tendre, accompagné d'une boule de glace au yaourt et d'une compote de mûres.



Zabaione au Ratafiá

Crème fouettée mousseuse à base d'œufs, de sucre et de liqueur de noix. Servi avec une boule de glace de glace à la vanille

Ratafiá 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.

10.-

10.-



12.-



14.-



Dessert of the day

Homemade Tiramisu



Coffee-soaked ladyfingers covered with mascarpone cream and dusted with cocoa

Chocolate cake with a soft heart

Warm chocolate cake with a soft heart served with a cool scoop of yoghurt ice cream and blackberry compote.

Zabaione with Ratafiá



Frothy whipped cream made of eggs, sugar and walnut liqueur. Served with a scoop of vanilla ice cream

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