

Gentile ospite, benvenuto al ristorante Baia di Ponte Tresa, un'oasi rilassante che abbraccia le sponde del suggestivo lago di Lugano dove puoi goderti la vista mozzafiato mentre assapori prelibati piatti che riflettono la ricchezza del territorio circostante.

Il focus di questa carta è sui sapori autunnali quali la zucca, porcini, la selvaggina. Piatti generosi e ricchi di sapore, preparati con materie prime scelte privilegiando il nostro territorio.

Nel caso dovesse prestare particolare attenzione alla sua alimentazione, i nostri camerieri saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti e che possono scatenare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, Wir begrüßen Sie im Restaurant BAIA, einer entspannenden Oase am Ufer des malerischen Luganersees, wo Sie die atemberaubende Aussicht genießen können, während Sie köstliche Gerichte probieren, die den Reichtum der Umgebung widerspiegeln.

Der Schwerpunkt dieses Menüs liegt auf herbstlichen Aromen wie Kürbis, Steinpilzen und Wild. Großzügige und geschmacksintensive Gerichte, zubereitet mit ausgewählten Rohstoffen, die unser Gebiet bevorzugen. Sollten Sie besonders auf Ihre Ernährung achten, unsere Kellner werden Sie gerne darüber informieren über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Indice dei simboli / Index der Symbole



Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen
Zutaten



Consigliato dallo
Chef
Vom Koch
empfohlen



Vegetariano
Vegetarisch

Elenco allergeni



Cereali, glutine
Glutenhaltiges Getreide



Sesamo
Sesamesamen



Frutta a guscio, noci
Hartschalenobst, Nüsse



Arachidi
Erdnüsse



Anidride solforosa, solfiti
Schwefeldioxid, Sulfite



Uova
Eier



Latte, lattosio
Milch, Laktose



Senape
Senf



Soia
Sojabohnen



Sedano
Sellerie



Pesce
Fische



Crostacei
Krebstiere



Molluschi
Weichtiere



Lupini
Lupinen

BAIA

RISTORANTE PANORAMICO

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

Per stuzzicare l'appetito

Leckere Kleinigkeiten

✔ Spuma di barbabietola con formaggio caprino fresco

Soffice e delicata spuma di succo di barbabietola e panna con un cuore di formaggio caprino fresco.

✔ Nuvole di parmigiano con salsa al balsamico

Nuvole di parmigiano fritte accompagnate con una salsa alle cipolle e balsamico. Ideali anche come accompagnamento ad un aperitivo.

✔ Mini-involtini di caprino

Cinque deliziosi mini-involtini ripieni di formaggio di capra fuso da intingere in una salsa agrodolce alle cipolle rosse.

Bastoncini di salmone in crosta con salsa tartara

Cinque croccanti bastoncini di salmone in crosta di pane, fritti e serviti con salsa tartara.

8.- Rote-Bete-Mousse ✔ mit frischem Ziegenkäse



Weiche und zarte Mousse aus Saft von Roter Bete und Sahne mit einem Herz aus frischem Ziegenkäse.

8.- Parmesan-Chips ✔ mit Balsamico-Sauce

Frittierte Parmesan-Chips begleitet von einer Zwiebel- und Balsamico-Sauce. Ideal auch als Begleitung eines Aperitifs.

10.- Ziegenkäserollen ✔



Fünf köstliche Filo-Teigrollen, gefüllt mit geschmolzenem Ziegenkäse, zum Eintauchen in eine süß-saure Rote-Zwiebeln Sauce.

10.- Lachsstäbchen in Brotkruste mit Tartarsauce



Fünf Lachsstäbchen in Brotkruste und frittiert serviert mit Tartarsauce.

Antipasti

Vorspeisen

Insalata in foglie

Misto di insalate in foglie condite con salsa alla barbabietola o su richiesta con condimento a scelta.

Insalata mista autunnale

Insalata in foglie, barbabietola, zucca marinata, sedano e noci, condita con salsa alla barbabietola o su richiesta con condimento a scelta.

Vellutata di topinambur con nocciole tostate

La vellutata di topinambur è un piatto leggero e raffinato. I preziosi tuberi adoperati sono ricchi di proprietà benefiche ed hanno un sapore che ricorda il carciofo.

Zuppa di castagne e lenticchie profumata al curry Madras

Una zuppa cremosa e avvolgente, preparata con farina di castagne, lenticchie rosse e un tocco esotico di curry. Perfetta per riscaldare le serate autunnali.

Minestrone ticinese secondo una ricetta antica

Il minestrone è un'antica zuppa rustica, densa e saporita. Viene cotto lentamente, permettendo ai sapori di amalgamarsi ed esaltare la loro ricchezza.

8.-



Blattsalat

Gemischte Blattsalate angemacht mit Rote-Bete-Dressing oder mit einem Dressing Ihrer Wahl

10.-



Gemischter Herbstsalat

Blattsalat, Rote Bete, mariniertes Kürbis, Sellerie und Walnüsse, angemacht mit Rote-Bete-Dressing oder mit einem Dressing Ihrer Wahl auf Anfrage.

12.-

Topinambur-Velouté mit gerösteten Haselnüssen

Topinambur-Velouté ist ein leichtes und raffiniertes Gericht. Die verwendeten wertvollen Knollen sind reich an gesundheitsfördernden Eigenschaften und haben einen Geschmack, der an Artischocke erinnert.

14.-



Kastanien-Linsensuppe aromatisiert mit Madras-Curry

Eine cremige, einhüllende Suppe aus Kastanienmehl, roten Linsen und einem exotischen Hauch von Curry. Perfekt zum Aufwärmen von Herbstabenden.

16.-



Tessiner Minestrone

Minestrone ist eine alte, rustikale, dicke und schmackhafte Suppe. Sie wird langsam gekocht, damit sich die Aromen vermischen und ihre Reichhaltigkeit entfalten können.

Primi

Teigwaren

Spaghetti al pomodoro

Un classico intramontabile della cucina italiana. Semplici ma gustosi.

Spaghetti Carbonara alla Ticinese

Questo primo è sicuramente il più discusso per la sua evoluzione e per le molte interpretazioni che gli sono state date. La nostra è una ricetta moderna che prevede l'utilizzo di pancetta nostrana, panna e uova ticinesi.

Tortelli di zucca

Tortelli di zucca fatti in casa, dalla sfoglia sottile e ripieno dolce e cremoso, serviti con burro fuso profumato alla salvia e pinoli tostati, che aggiungono una nota croccante e tostata al piatto.

Risotto ai porcini e zafferano

Un risotto cremoso e avvolgente, colorato di giallo intenso dallo zafferano e arricchito dal sapore autunnale dei porcini.

Lasagne al ragù

Le lasagne, con strati di pasta, ragù e abbondante Parmigiano, sono un classico primo piatto buonissimo e generoso.

18.-



Spaghetti mit Tomatensauce

Ein Zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Einfach, aber lecker.

24.-



Spaghetti "Carbonara" nach Tessiner Art

Diese Spaghetti sind sicherlich die am meisten diskutierte, für Ihre Entwicklung und die vielen Interpretationen, die ihnen gegeben wurden. Unser Rezept sieht die Verwendung von Tessiner Speck, Eiern und Sahne vor.

26.-



Kürbis Ravioli

Hausgemachte Kürbistortelli mit dünnem Teig und süßer, cremiger Füllung, serviert mit geschmolzener, nach Salbei duftender Butter und gerösteten Pinienkernen, die dem Gericht eine knusprige, geröstete Note verleihen.

28.-



Steinpilzrisotto mit Safran

Ein cremiges, umhüllendes Risotto, das durch den Safran eine intensive gelbe Farbe erhält und bereichert durch den herbstlichen Geschmack der Steinpilze.

24.-





Lasagne mit Bolognese Sauce


Die gebackene Lasagne mit Nudelschichten, Fleischsauce und reichlich Parmesankäse ist ein klassischer erster Gang, der sowohl köstlich als auch großzügig ist.


Piatti vegetariani


Vegetarische Gerichte

 **Gnocchi di castagne al cavolo rosso e caprino**
Gnocchi di patate e castagne con una vivace salsa al cavolo rosso e fonduta di caprino. Un piatto autunnale dal gusto ricco e contrastato, con note dolci e saporite.

 **Polenta rustica arrostita con fonduta di parmigiano e porcini spadellati**
Polenta rustica croccante all'esterno e morbida all'interno, servita con una fonduta vellutata di Parmigiano e funghi porcini spadellati. Un piatto dal sapore autunnale intenso.

 **Omelette al Gottardo**
Un'omelette soffice e dorata, preparata con formaggio Gottardo, perfetta per un pasto semplice ma gustoso.

24.- **Maroni-Gnocchi, Rotkohlsauce und Ziegenkäse** 
Kartoffel-Kastanien-Gnocchi mit einer lebhaften Rotkohlsauce und Ziegenkäsefondue. Ein herbstliches Gericht mit reichem Geschmack, mit süßen und herzhaften Noten.

28.- **Gebratene Polenta mit Parmesanfondue und gebratenen Steinpilzen** 
Rustikale Polenta, außen knusprig und innen weich, serviert mit einem samtigen Parmesanfondue und gebratenen Steinpilzen. Ein Gericht mit einem intensiven herbstlichen Geschmack.

20.- **Omelette mit Gotthardkäse** 
Ein weiches, goldgelbes Omelett, zubereitet mit Gotthard-Käse, perfekt für eine einfache aber schmackhafte Mahlzeit.

Secondi di pesce

Fisch Hauptgerichte

Frittura di pesci e verdure
Pesci d'acqua dolce e verdure croccanti, fritti in una pastella leggera e dorata, accompagnati da salsa tartare.

Pesce persico alle mandorle
Delicati filetti di pesce persico al burro, salvia e mandorle tostate. Serviti con un timballo di riso e verdure.

36.- **Frittierter Fischen und Gemüse**
Süßwasserfisch und knackiges Gemüse, in einem leichten, goldenen Teig frittiert, begleitet von Tatarsauce.

38.- **Eglifilets mit Mandeln**
Zarte Eglifilets mit Butter, Salbei und gerösteten Mandeln. Serviert mit einer Reis Timbale und Gemüse.

Secondi di carne

Fleisch Hauptgerichte

Scaloppine di capriolo

Tenere scaloppine di capriolo, servite con salsa ai mirtilli rossi e contorni autunnali. Un piatto stagionale che bilancia i sapori della selvaggina con la freschezza e dolcezza dei mirtilli rossi.

Salmi di capriolo

Il salmì di capriolo è un piatto ricco e aromatico, con carne marinata e cotta lentamente fino a diventare tenera, formando un sugo denso e avvolgente. Il salmì viene servito con spätzli e contorni autunnali.

Filetto di cervo con salsa al pepe verde

Tenero e succulento filetto di cervo arricchito da una cremosa salsa al pepe verde che gli conferisce un tocco piccante e aromatico. Servito con spätzli e contorni autunnali

Filetto di manzo cotto alla griglia

Filetto di manzo cotto alla griglia servito con l'aggiunta del burro aromatico, verdure di stagione e patate al forno.

Saltimbocca di vitello

Scaloppine di vitello con salvia e prosciutto crudo cotte in padella con salsa al Marsala, servite con risotto al parmigiano e verdure.



Ossobuco di vitello risotto al parmigiano

Gustoso taglio sapientemente aromatizzato e reso tenero da una lunga cottura delicata. Una squisita carne che si scioglie in bocca servita con un cremoso risotto al parmigiano e verdure fresche.

32.-



Rehschnitzel mit Preiselbeeren

Zarte Schnitzel vom Reh, serviert mit Preiselbeersauce und herbstlichen Beilagen. Ein saisonales Gericht, das die Aromen des Wildes mit der Frische und Süße der Preiselbeeren verbindet.

36.-



Rehpfeffer

Das Rehpfeffer ist ein reichhaltiges und aromatisches Gericht, bei dem das Fleisch mariniert und langsam gegart wird, bis es zart ist und sich eine dicke, umhüllende Sauce bildet. Das Rehpfeffer wird mit Spätzli und herbstlichen Beilagen serviert.

49.-



Hirschfilet mit grüner Pfeffersauce

Zartes und saftiges Hirschfilet angereichert mit einer cremigen grüner Pfeffersauce, die ihm eine würzige und aromatische Note verleiht. Serviert mit Spätzli und herbstlichen Beilagen.

52.-



Gegrilltes Rinderfilet

Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit aromatischer Butter, Gemüse der Saison und Ofenkartoffeln.

42.-



Saltimbocca vom Kalb

Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken in einer Pfanne gekocht mit Marsala-Sauce, serviert mit Parmesan Risotto und Gemüse.

42.-



Kalb Ossobuco mit Parmesan Risotto

Ein schmackhaftes Stück, das durch langes Garen zart und aromatisch gemacht wurde. Ein exquisites Fleisch, das auf der Zunge zergeht, serviert mit einem cremigen Parmesan-Risotto und frischem Gemüse.

Proposte dolci

Dessert Vorschläge

Dessert del giorno

10.-



Tiramisù della casa

Savoardi imbevuti di caffè ricoperti di crema al mascarpone e spolverati con cacao.

Tortino al cioccolato con cuore morbido

Caldo tortino al cioccolato con il cuore morbido servito con una fresca pallina di gelato allo yogurt e composta di more.



Zabaione al Ratafiá

Spumosa crema montata a caldo a base di uova, zucchero e liquore di noci. Servita con una pallina di gelato alla vaniglia.

Tages Dessert

10.-



Hausgemachtes Tiramisu

Savoardi in Kaffee eingeweicht mit Mascarponecreme überzogen und mit Kakao bestreut.

12.-



Schokokuchen mit weichem Kern

Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern, serviert mit einer kühlen Kugel Joghurteis und Brombeerkompott.

14.-



Zabaione mit Ratafiá

Schaumige Creme aus Eiern, Zucker und Walnusslikör. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis

***Ratafiá** ist ein typischer Tessiner Walnusslikör, der durch Einweichen von Walnussschalen in Grappa unter Zugabe von Gewürzen und Zucker hergestellt wird.*