

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 vous laissant dorloter par des délices culinaires et un service attentionné.
avec des délices culinaires et un service attentif.

Dans notre cuisine, la tradition rencontre l'innovation : nous réinventons les saveurs du passé avec des techniques modernes, en créant des plats soigneusement préparés et surprenants. Nous sélectionnons avec passion des ingrédients simples, essentiellement régionaux, et les transformons en expériences gustatives authentiques et raffinées. Si vous portez une attention particulière à votre régime alimentaire, nos serveurs se feront un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer 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 pampering yourself with culinary delights and attentive service.

In our kitchen, tradition meets innovation: we reinvent the flavours of the past with modern techniques, creating carefully prepared and surprising dishes. We passionately select simple, mostly regional ingredients and transform them into authentic and refined taste experiences.

Should you pay special attention to your diet, our waiters will be happy to inform you about the ingredients 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



Oeuf
Egg



Poisson
Fisch



Sésame
Sesame



Latte, lattosio
Milch, Laktose



Crustacés
Shellfish



Fruits à coque, noix
Nuts, walnuts



Moutarde
Mustard



Mollusques
Molluscs



Cacahuètes
Peanuts



Soia
Sojabohnen



Lupins
Lupins



Dioxyde de soufre, sulfites
Sulphur dioxide, sulphites



Sedano
Celery

Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft

Perche / Perch

Suisse / Switzerland

Crevettes / king prawns

Vietnam / Vietnam

Boeuf / Beef

Suisse, Australie / Switzerland, Australia

Veau / Veal

Suisse / Switzerland

Volaille / Poultry

Suisse, Italie / Switzerland, Italy

Pain / Bread

Suisse / Switzerland

Pour vous mettre en appétit

To whet your appetite

Queues de crevettes panées *

*Cinq queues de crevettes croustillantes décortiquées, panées et frites. Servies avec une sauce aigre-douce.
Idéal pour accompagner un apéritif ou une salade pour un repas léger.*

12.-



Breaded prawn tails *

Five crispy shrimp tails shelled, breaded and fried. Served with sweet and sour sauce. Ideal as an accompaniment for an aperitif or as an addition to a salad for a light meal.

✔ Hummus aux tomates séchées

Délicieuse crème de pois chiches et tomates à l'huile, à déguster avec du pain pita en entrée ou à l'apéritif.

12.-



Dried Tomato Hummus ✔

Delicious cream of chickpeas and tomatoes in oil, to be enjoyed with pita bread as an appetizer or aperitif.

✔ Mini rouleaux de printemps *

*Cinq savoureux rouleaux de légumes frits avec une sauce aigre-douce.
Idéal pour l'apéritif ou comme garniture de salade pour un repas léger.*

9.-



Mini spring rolls * ✔

Five tasty fried vegetable rolls with sweet and sour sauce. Ideal for an aperitif or as a salad topping for a light meal. .

✔ Parmesan-Chips

Des nuages de parmesan légers et croustillants préparés avec seulement deux ingrédients.

6.-



Parmesan-Chips ✔

Light and crispy Parmesan cheese clouds prepared with just two ingredients.

* Produit surgelé emballé

* Frozen packaged product

Hors-d'œuvre

Starters

✔ Salade mixte

Salade de feuilles et de légumes assaisonnée avec une sauce aux carottes ou avec la sauce de votre choix.

12.-



Mixed Salad ✔

Leaf and vegetable salad dressed with carrot sauce or on request with dressing of your choice.

✔ Salade de tomates

Salade de tomates à l'huile d'olive avec oignons rouges aigre-doux

10.-

Tomato Salad ✔

Tomato salad in olive oil with sweet and sour red onions.

✔ Salade de feuilles

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

9.-



Leaf salad ✔

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

Soupes

Soups

Soupe de poisson

Savoureuse soupe de poissons, crevettes et moules dans un savoureux bouillon de fruits de mer.

18.-



Fischsuppe

Tasty soup with fish, prawns and mussels in a tasty seafood broth

✔ Minestrone tessinois

Soupe traditionnelle tessinoise préparée avec des légumes de saison longuement cuits dans un bouillon savoureux.

12.-



Minestrone Ticino Style ✔

Traditional Ticino soup prepared with seasonal vegetables cooked for a long time in a tasty broth.

✔ Soupe de tomates

Soupe fraîche et légère à base de tomates et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

10.-

Tomato soup ✔

Fresh and light soup made with tomatoes and a drizzle of extra virgin olive oil.

Premiers cours

First courses



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. .

Gnocchi de pommes de terre aux crevettes

Tendres gnocchi de pommes de terre maison, sautés avec des queues de crevettes royales, une combinaison exquise de saveurs de la terre et de la mer.



Lasagnes au ragout de viande

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.

Linguine 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 à base de lard, de crème et d'œufs du Tessin.



Linguine à la tomate

Un classique intemporel de la cuisine italienne. Simple mais savoureux

28.-



Porcini and saffron risotto



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

26.-

Potato gnocchi with prawns



Tender homemade potato gnocchi sauteed with king prawn tails, an exquisite combination of land and sea flavours.

24.-



Lasagne with meat sauce



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 .

24.-

Linguine Carbonara Ticinese 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

18.-



Linguine with tomato sauce












A timeless classic of Italian cuisine. Simple but tasty .

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




Plats végétariens

Vegetarian dishes

-  **Aubergine parmigiana avec de la burrata fraîche**
L'aubergine parmigiana est un plat composé d'aubergines frites et gratinées au four avec de la sauce tomate, du basilic, de l'ail et du fromage.
-  **Steak de brocoli aux herbes**
Steak de brocoli sauté au beurre et aux herbes servi avec de la crème de cannellini et des miettes de noisettes grillées.
-   **Omelette au Gothard**
Une omelette moelleuse et dorée, préparée avec du fromage du Gothard, parfaite pour un repas simple mais savoureux.
-  **Eggplant Parmigiana with fresh burrata**
Aubergine parmigiana is a dish based on aubergines fried and au gratin in the oven with tomato sauce basil, garlic and cheese.
-  **Broccoli steak with herbs**
Sauteed broccoli steak with butter and herbs served with cannellini cream and toasted hazelnut crumbs.
-  **Omelette with Gotthard**  
A soft, golden omelette, prepared with Gotthard cheese, perfect for a simple but tasty meal.

Poisson

Fish dishes

- Perche suisse aux amandes**
Délicats filets de perche suisse au beurre, à la sauge et aux amandes toastées. Servi avec des pommes de terre et des légumes cuits à la vapeur.
- Queues de crevettes au curry**
Délicieuses queues de crevettes poêlées et trempées dans une sauce au curry enveloppante à base de lait de coco et de légumes. Le tout servi avec du riz blanc.
- Poisson frit en pâte à frire**
Poisson frit mélangé selon les disponibilités du marché. Servi avec une sauce tartare, pommes de terre vapeur et légumes.
-  **Swiss perch fillets with almonds**
Delicate fillets of Swiss perch with butter, sage and toasted almonds. Served with steamed potatoes and vegetables
-  **Curry prawn tails**
Delicious pan-fried prawn tails and dipped in an enveloping curry sauce made of coconut milk and vegetables. All served with white rice
-  **Fried fish in batter**
Mixed fish fry according to market availability. Served with tartare sauce, steamed potatoes and vegetables

Plats de viande

Meat main courses

Filet de bœuf suisse grillé

Tendre filet de bœuf suisse de première qualité cuit sur le grill. Servi avec du beurre aromatique, pommes de terre en quartiers et légumes du jour.

52.-



Grilled CH beef fillet

Tender fillet of Swiss beef of prime quality cooked on the grill. Served with aromatic butter, potato wedges and vegetables of the day.

Saltimbocca de veau avec risotto au parmesan

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

42.-



Saltimbocca of veal with parmesan risotto

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

Ossobuco de veau 280g. risotto au parmesan

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

A tasty cut, expertly flavoured and made tender by long, gentle cooking. An exquisite meat that melts in your mouth, served with a Parmesan risotto and fresh vegetables.

Bœuf braisé au Merlot

Tranches de bœuf marinées dans du Merlot et des herbes pendant au moins 24 heures, puis longuement braisées au four. Le résultat est de tendres tranches de bœuf en sauce, accompagnées de purée rustique de pommes de terre et de carottes a four.

36.-



Braised beef with Merlot

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

Coq au four

Succulent coq parfumé aux herbes du Tessin et cuit au four, accompagné d'une délicieuse sauce au beurre, de pommes de terre rôties et de légumes.

32.-



Baked cockerel

Succulent cockerel flavoured with Ticino herbs and baked in the oven, served with a delicious butter sauce, roast potatoes and vegetables





Desserts

Desserts



 Zabaione au Ratafiá <i>Crème fouettée mousseuse à base d'œufs, de sucre et de liqueur de noix. Servi avec une boule de glace à la vanille.</i>	14.-   	 Zabaione with Ratafiá <i>Frothy whipped cream made of eggs, sugar and walnut liqueur. Served with a scoop of vanilla ice cream.</i>
Crème catalane <i>Crème douce au parfum d'agrumes, surmontée d'une pellicule de sucre caramélisé croquant.</i>	12.-  	Crema Catalana <i>Soft, citrus-scented cream topped with a film of crunchy, caramelised sugar.</i>
Cheesecake à la cannelle <i>Délicieux gâteau au fromage à la cannelle : - base croustillante, crème veloutée et une irrésistible touche épicée</i>	12.-   	Cinnamon cheesecake <i>Delicious cinnamon cheesecake: - crunchy base, velvety cream and an irresistible spicy touch</i>
Gâteau au chocolat et à la banane <i>Irrésistible cupcake au chocolat et à la banane : cœur tendre, goût enveloppant et douceur équilibrée.</i>	10.-   	Chocolate and banana cake <i>Irresistible chocolate and banana cupcake: soft heart, enveloping taste and balanced sweetness.</i>
Panna cotta aux oranges <i>Panna cotta raffinée à l'orange : crémeuse, parfumée et enveloppante, avec une note fraîche et délicate d'agrumes .</i>	10.- 	Panna cotta with oranges <i>Refined orange panna cotta: creamy, fragrant and enveloping, with a fresh and delicate citrus note</i>
Dessert du jour	10.-	Dessert of the day

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

Sorbets

Sorbet au citron et à la vodka	14.-
Sorbet aux poires avec Williams	14.-
 Sorbet au raisin et à la grappa	14.-
Sorbet au pamplemousse au Campari	14.-
 Flûte de glace à la noix avec liqueur de noix	14.-  

Sorbets

Lemon sorbet with Vodka
Pear sorbet with Williams
Grape sorbet with Grappa 
Grapefruit sorbet with Campari
Walnut ice cream flûte  with walnut liqueur

Coupes de glace

Café Affogato <i>glace à la vanille, café expresso crème fouettée, cacao</i>	10.-/14.- 
Caffé Glacé <i>glace au café, sauce au café crème fouettée</i>	10.-/14.- 
Coupe Denmark <i>glace à la vanille, sauce au chocolat, crème fouettée</i>	10.-/14.- 
Coupe Amarena <i>glace à la vanille, cerises acides crème fouettée</i>	10.-/14.- 
Coupe Amaretto <i>Macarons, glace à la vanille, liqueur d'amaretto, crème fouettée, sauce au chocolat</i>	10.-/14.-  
Boule de glace <i>citron, pamplemousse, poire, raisin, vanille, chocolat, café, fraise, noix.</i>	3.50 

Ice cream cups

Coffee Affogato <i>vanilla ice cream, espresso coffee whipped cream, cocoa</i>
Café-glacé <i>coffee ice cream, coffee sauce whipped cream</i>
Coupe Dänemark <i>vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>
Amarena Cup <i>vanilla ice cream, sour cherries whipped cream</i>
Amaretto Cup <i>Macaroons, vanilla ice cream, amaretto liqueur, whipped cream, chocolate sauce</i>
Ice cream scoop <i>lemon, grapefruit, pear, grape, vanilla, chocolate, coffee, strawberry, nuts</i>