

Gentile ospite, benvenuto al ristorante Baia di Ponte Tresa, un'oasi rilassante che abbraccia le sponde del suggestivo lago di Lugano dove può godere la vista mozzafiato mentre coccoleremo con delizie culinarie ed un servizio attento.

Nella nostra cucina, la tradizione incontra l'innovazione: reinventiamo i sapori del passato con tecniche moderne, dando vita a piatti curati e sorprendenti. Selezioniamo con passione ingredienti semplici, perlopiù regionali, trasformandoli in esperienze di gusto autentiche e raffinate.

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, willkommen im Restaurant Baia di Ponte Tresa, einer entspannenden Oase am Ufer des malerischen Luganersee, wo Sie die atemberaubende Aussicht genießen und sich mit kulinarischen Köstlichkeiten und aufmerksamen Service verwöhnen lassen können.

mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem aufmerksamen Service verwöhnen.

In unserer Küche trifft Tradition auf Innovation: Wir erfinden die Aromen der Vergangenheit mit modernen Techniken neu und kreieren sorgfältig zubereitete und überraschende Gerichte. Wir wählen mit Leidenschaft einfache, meist regionale Zutaten aus und verwandeln sie in authentische und raffinierte Geschmackserlebnisse.

Sollten Sie besonders auf Ihre Ernährung achten, informieren Sie unsere Kellner gerne 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



Uova
Eier



Pesce
Fische



Sesamo
Sesamesamen



Latte, lattosio
Milch, Laktose



Crostacei
Krebstiere



Frutta a guscio, noci
Hartschalenobst, Nüsse



Senape
Senf



Molluschi
Weichtiere



Arachidi
Erdnüsse



Soia
Sojabohnen



Lupini
Lupinen



Anidride solforosa, solfiti
Schwefeldioxid, Sulfite



Sedano
Sellerie

Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft

Persico / Egli

Svizzera / Schweiz

Branzino / Seebarsch

Turkia / Türkei

Gamberoni / Garnelen

Vietnam / Vietnam

Manzo / Rind

Svizzera, Australia / Schweiz, Australien

Vitello / Kalb

Svizzera / Schweiz

Pollame / Geflügel

Svizzera, Italia / Schweiz, Italien

Pane / Backwaren

Svizzera / Schweiz

Antipasti

Vorspeisen

Insalata di barbabietola e caprino

Un incontro di colori e sapori: la dolcezza della barbabietola, abbinata alla cremosità del caprino fresco ed alla nota pepata del pepe Vallemaggia.

Insalata mista

Insalata in foglie e verdure condita con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.

Insalata in foglie

Misto di insalate in foglie condite con salsa alle carote o su richiesta con condimento a scelta.

14.-



Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse

Ein Zusammenspiel von Farben und Aromen: die Süße der Rote Beete, kombiniert mit der Cremigkeit des frischen Ziegenkäses und der pfeffrigen Note des Vallemaggia-Pfeffers.

12.-



Gemischter Salat

Salat aus Blättern und Gemüse angemacht mit Karottensauce oder auf Wunsch mit Dressing Ihrer Wahl

9.-



Blattsalat

Gemischte Blattsalate angemacht mit Karottendressing oder mit einem Dressing Ihrer Wahl

Zuppe

Suppen

Minestrone ticinese

Tradizionale zuppa ticinese preparata con ortaggi di stagione cotti a lungo in un saporito brodo.

Vellutata di sedano rapa con nocciole tostate

Una vellutata avvolgente e delicata, impreziosito da nocciole tostate che regalano una piacevole nota aromatica.

Zuppa di pomodoro

Fresca e leggera zuppa a base di pomodori ed un filo di olio d'oliva extravergine.

12.-



Tessiner Minestrone

Traditionelle Tessiner Suppe mit lang gekochtem saisonalem Gemüse in einer schmackhaften Brühe.

12.-



Knollensellerie-Cremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Eine cremige, zarte Suppe, verfeinert mit gerösteten Haselnüssen, die ihr eine angenehme aromatische Note verleihen



10.-


Tomatensuppe


Frische und leichte Tomatensuppe mit extravergine Olivenöl.

Primi

Teigwaren



  **Risotto ai porcini e zafferano**
Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto cremoso e avvolgente preparato con riso carnaroli e zafferano di ottima qualità.



 **Risotto ai carciofi**
Cremoso risotto Carnaroli preparato con cuori di carciofi, per un piatto avvolgente dal sapore unico.





 **Lasagne al ragù**
Ragù a lenta cottura ed una cremosa besciamella, alternati da veli di pasta all'uovo, il tutto generosamente ricoperto con formaggio grattugiato: sono gli ingredienti di questa ricetta intramontabile

Tortiglioni 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.




 **Tortiglioni al pomodoro**
Un classico intramontabile della cucina italiana. Semplici ma gustosi.

28.-  **Steinpilzrisotto mit Safran**  
Das Risotto mit Steinpilzen ist ein cremiger und umhüllender erster Gang, der reich an Geschmack ist.

24.-  **Risotto mit Artischocken** 
Cremiges Carnaroli-Risotto mit Artischockenherzen für ein köstliches Gericht mit einzigartigem Geschmack.

24.-    **Lasagne mit Bolognese Sauce** 
Langsam gekochte Bolognese Sauce und eine cremige Béchamelsauce, die sich mit schichten aus Eiernudeln abwechseln, die mit geriebenem Käse bedeckt werden: das sind die Zutaten dieses zeitlosen Rezepts.

24.-    **Tortiglioni "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.

18.-   **Tortiglioni mit Tomatensauce** 
Ein Zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Einfach, aber lecker.

Piatti vegetariani



Gnocchi pane e castagne con verza e formaggio

Morbidi gnocchi di pane e castagne fatti in casa, con verza stufata, burro, salvia e impreziositi da formaggi degli alpeggi fuso.

Un piatto che celebra i sapori autentici del territorio con eleganza e carattere.



Parmigiana di melanzane

La parmigiana di melanzane è un piatto a base di melanzane fritte e gratinate in forno con salsa di pomodoro, basilico, aglio e formaggio.

Vegetarische Gerichte

24.-

Brot- und Kastaniengnocchi mit Wirsing und Käse



Weiche hausgemachte Gnocchi aus Brot und Kastanien, mit geschmortem Wirsing, Butter, Salbei und geschmolzenem Almkäse. Ein Gericht, das die authentischen Aromen der Region mit Eleganz und Charakter zelebriert

26.-

Aubergine Parmigiana



Aubergine Parmigiana ist ein Gericht aus frittierten Auberginen, die im Ofen mit Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch und Käse überbacken werden.

Secondi di pesce

Frittura di pesci in pastella

Frittura di pesci misti secondo disponibilità del mercato.

Servita con salsa tartare, patate al vapore e verdure.

36.-



Frittierter Fisch im Teig

Frittierter Fisch je nach Verfügbarkeit auf dem Markt.

Serviert mit Sauce Tartare, gedämpften Kartoffeln und Gemüse.

Filetto di branzino all'aneto

Filetto di branzino delicatamente scottato servito con una raffinata salsa profumata all'aneto, patate al vapore e verdure.

32.-



Seebarschfilet mit Dill

Zart angebratenes Seebarschfilet, serviert mit einer raffinierten Dillsoße, gedämpften Kartoffeln und Gemüse

Code di gamberoni al curry

Deliziose code di gamberoni spadellate e immerse in un'avvolgente salsa al curry a base di latte di cocco e verdure.

Il tutto servito con riso bianco.

38.-



Curry-Garnelenschwänze

Leckere, in der Pfanne gebratene Garnelenschwänze und eingetaucht in eine umhüllende Currysauce aus Kokosnussmilch und Gemüse. Dazu gibt es weißes Reis.

Secondi di carne

Fleisch Hauptgerichte

Galletto al forno

Succoso galletto cotto in forno, servito con una squisita salsa al burro, patate fritte e verdure.

Saltimbocca di vitello con risotto al parmigiano

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

Filetto di manzo CH alla griglia

L'immane filetto di manzo cotto alla griglia, condito con il burro aromatico preparato dal nostro chef, servito con spicchi di patate e verdure del giorno.

Ossobuco di vitello 280g. risotto al parmigiano

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

Manzo brasato al Merlot

Aletta di manzo marinata nel Merlot con aromi per almeno 24 ore e successivamente brasata a lunga cottura in forno. Il risultato sono delle tenerissime fette di manzo in salsa, servite con mantecato di patate e carote al forno.

32.-



Hähnchen im Backofen

Saftiges, im Ofen gebackenes Hähnchen, serviert mit einer köstlichen Buttersauce, Pommes frites und Gemüse.

42.-



Saltimbocca vom Kalb mit Parmesanrisotto

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

52.-



Schweizer Rinderfilet vom Grill

Das unverzichtbare Rinderfilet, gegrillt, gewürzt mit von unserem Küchenchef zubereitete aromatischer Butter, serviert mit Kartoffelspalten und Gemüse des Tages.

42.-



Kalb Ossobuco 280g. Parmesanrisotto und Gemüse

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.

36.-




Gershmortes Rindfleisch


Rindfleisch, das mindestens 24 Stunden lang im Merlot mit Kräutern mariniert und dann lange im Ofen geschmort wird. Das Ergebnis sind zarte Rindfleischscheiben in Sauce, serviert mit Stampfkartoffeln und gebackene Karotten.

Proposte dolci

Dessert Vorschläge

 **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.

Cheesecake alle arance
Cheesecake all'arancia, cremoso e vellutato, con note agrumate fresche e persistenti.


 **Tiramisù della casa**
Savoardi imbevuti di caffè ricoperti di crema al mascarpone e spolverati con cacao.

Panna cotta ai frutti di bosco
panna cotta vellutata e delicata, servita con una fresca coulis ai frutti di bosco. Un dessert che unisce semplicità ed eleganza, con un equilibrio armonico tra cremosità e note fruttate.

Dessert del giorno

14.-



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

10.-



Orangen-Käsekuchen
Cremiger und samtiger Orangen-Käsekuchen mit frischen und anhaltenden Zitrusnoten.

10.-



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

10.-



Panna Cotta mit Waldbeeren
Cremige und zarte Panna Cotta, serviert mit einem frischen Waldfruchtcoulis. Ein Dessert, das Einfachheit und Eleganz vereint und eine harmonische Balance zwischen Cremigkeit und fruchtigen Noten bietet.







10.-

Tages Dessert

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

Sorbetti

Sorbets

Sorbetto al limone con Vodka	14.-	Zitronensorbet mit Vodka
Sorbetto alla pera con Williams	14.-	Birnensorbet mit Williams
 Sorbetto all'uva con Grappa	14.-	Traubensorbet mit Grappa 
Sorbetto al pompelmo con Campari	14.-	Grapefruitsorbet mit Campari
 Flûte gelato alle noci con nocino	14.-  	Flûte Walnuss-Eis  mit Nocino-Likör

Coppe gelato

Sorbets

Affogato al caffè <i>gelato vaniglia, caffè espresso, panna montata, cacao</i>	10.-/14.- 	Affogato al caffè <i>Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver</i>
Caffé Glacé <i>gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata</i>	10.-/14.- 	Café-glacé <i>Kaffee-Eis, Kaffeessauce, Schlagsahne</i>
Coppa Denemark <i>gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata</i>	10.-/14.- 	Coupe Dänemark <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>
Coppa Amarena <i>gelato alla vaniglia, amarene, panna montata</i>	10.-/14.- 	Coupe Amarena <i>Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>
Coppa Amaretto <i>Amaretti, gelato vaniglia, liquore amaretto, panna montata, salsa cioccolato</i>	10.-/14.-  	Coupe Amaretto <i>Amaretti Biskuit, Vanilleeis, Amaretto Likör, Schlagsahne, Schokoladensauce</i>
Pallina gelato <i>limone, pompelmo, pera, uva, vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, noci.</i>	3.50 	Eis Kugel <i>Zitrone, Grapefruit, Birne, Traube, Vanille, Chocolade, Kaffee, Erdbeer, Walnüsse.</i>



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.