

Cher client, bienvenue au restaurant Baia di Ponte Tresa, une oasis de détente qui embrasse les rives du magnifique lac de Lugano, où vous pourrez profiter d'une vue imprenable tandis que nous vous chouchouterons avec des délices culinaires et un service attentionné.

Dans notre cuisine, la tradition rencontre l'innovation : nous réinventons les saveurs du passé avec des techniques modernes, donnant vie à des plats soignés et surprenants. Nous sélectionnons avec passion des ingrédients simples, principalement régionaux, que nous transformons en expériences gustatives authentiques et raffinées.

Si vous devez faire particulièrement attention à votre alimentation, nos serveurs se feront un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats et 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 breathtaking views while we pamper you with culinary delights and attentive service.

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

If you have any dietary requirements, 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

Origine des matières premières / Origin of raw materials

Perche / Perch

Suisse / Switzerland

Bar / Sea bass

Turquie / Turkey

Gambas / King prawns

Vietnam

Boef / Beef

Suisse, Australie / Switzerland, Australia

Veau / Veal

Suisse / Switzerland

Volaille / Poultry

Suisse, Italie / Switzerland, Italy

Pain / Bread

Suisse / Switzerland

Hors d'oeuvre

Starters



Salade de betteraves et fromage de chèvre

Une rencontre de couleurs et de saveurs : la douceur de la betterave, associée à l'onctuosité du fromage de chèvre frais et à la note poivrée du poivre de Vallemaggia.



Salade mixte

Salade verte et légumes assaisonnée d'une sauce à la carotte ou, sur demande, avec l'assaisonnement de votre choix



Salade en feuilles

Mélange de salades en feuilles assaisonnées d'une sauce à la carotte ou, sur demande, avec l'assaisonnement de votre choix.

14.-

Beetroot and goat's cheese salad



A combination of colours and flavours: the sweetness of beetroot paired with the creaminess of fresh goat's cheese and the peppery note of Vallemaggia pepper.



12.-

Gemischter Salat

Leafy salad and vegetables dressed with carrot sauce or, on request, with a dressing of your choice



9.-

Mixed leaf salad

Mixed leaf salad dressed with carrot sauce or, on request, with a dressing of your choice.



Soupes

Soups



Minestrone tessinois

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



Velouté de céleri-rave aux noisettes grillées

Une velouté enveloppante et délicate, agrémentée de noisettes grillées qui lui confèrent une agréable note aromatique.



Soupe à la tomate

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

12.-



Minestrone Ticinese

Traditional Ticino soup made with seasonal vegetables cooked slowly in a flavourful broth

12.-



Creams celeriix soup with roasted hazelnuts

A velvety, delicate soup, enhanced with roasted hazelnuts that add a pleasant aromatic note.

10.-

Tomato soup

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

Premiers plats

First courses



Risotto aux cèpes et au safran

Le risotto aux cèpes est un plat crémeux et enveloppant préparé avec du riz Carnaroli et du safran de grande qualité.



Risotto aux artichauts

Risotto Carnaroli crémeux préparé avec des cœurs d'artichauts, pour un plat enveloppant au goût unique.



Lasagnes à la sauce bolognaise

Une sauce bolognaise mijotée et une béchamel crémeuse, alternées avec des couches de pâtes aux œufs, le tout généreusement recouvert de fromage râpé : tels sont les ingrédients de cette recette intemporelle.

Tortiglioni Carbonara à la tessinoise

Ce plat est certainement le plus controversé en raison de son évolution et des nombreuses interprétations qui en ont été données. Notre recette est moderne et prévoit l'utilisation de pancetta locale, de crème et d'œufs tessinois



Tortiglioni à la tomate

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

28.-

Risotto with porcini mushrooms and saffron



Risotto with porcini mushrooms is a creamy and comforting first course prepared with Carnaroli rice and high-quality saffron.

24.-

Artichoke risotto



Creamy Carnaroli risotto prepared with artichoke hearts, for a comforting dish with a unique flavour

24.-

Lasagne with Bolognese Sauce



Slow-cooked meat sauce and creamy béchamel sauce, layered with egg pasta and generously topped with grated cheese: these are the ingredients of this timeless recipe.

24.-

Tortiglioni Carbonara alla Ticinese



This first course is certainly the most controversial due to its evolution and the many interpretations it has been given. Ours is a modern recipe that uses local pancetta, cream and Ticino eggs.

18.-

Tortiglioni with tomato sauce



A timeless classic of Italian cuisine. Simple but tasty.

Plats végétariens

Vegetarian dishes

Gnocchi au pain et aux châtaignes avec chou frisé et fromage

Gnocchi moelleux au pain et aux châtaignes faits maison, avec chou frisé braisé, beurre, sauge et garnis de fromages d'alpage fondus. Un plat qui célèbre les saveurs authentiques du terroir avec élégance et caractère.

24.-



Bread and chestnut gnocchi with savoy cabbage and cheese

Soft homemade bread and chestnut gnocchi with stewed savoy cabbage, butter, sage and topped with melted alpine cheese. A dish that celebrates the authentic flavours of the region with elegance and character.

Parmigiana d'aubergines

La parmigiana d'aubergines est un plat à base d'aubergines frites et gratinées au four avec une sauce tomate, du basilic, de l'ail et du fromage.

26.-



Aubergine Parmigiana

Aubergine parmigiana is a dish made with fried aubergines baked in the oven with tomato sauce, basil, garlic and cheese.

Plats de poisson

Fish main courses

Friture de poissons en pâte à frire

Friture de poissons variés selon disponibilité du marché. Servie avec sauce tartare, pommes de terre vapeur et légumes.

36.-



Fried fish in batter

Mixed fried fish depending on market availability. Served with tartar sauce, steamed potatoes and vegetables.

Filet de bar à l'aneth

Filet de bar délicatement poêlé, servi avec une sauce raffinée parfumée à l'aneth, des pommes de terre vapeur et des légumes.

32.-



Sea bass fillet with dill

Lightly seared sea bass fillet served with a refined dill-scented sauce, steamed potatoes and vegetables.

Queues de gambas au curry

Délicieuses queues de crevettes sautées et nappées d'une sauce au curry à base de lait de coco et de légumes. Le tout servi avec du riz blanc.

38.-








Curried prawn tails

Delicious prawn tails sautéed and coated in a rich curry sauce made with coconut milk and vegetables. Served with white rice.

Plats de viande

Meat main dishes

- Coq au four**
Coq juteux cuit au four, servi avec une délicieuse sauce au beurre, des pommes de terre frites et des légumes
- Saltimbocca de veau avec risotto au parmesan**
Escalopes de veau à la sauge et au jambon cru cuites à la poêle avec une sauce au Marsala, servies avec un risotto au parmesan et des légumes.
- Filet de bœuf CH grillé**
L'incontournable filet de bœuf grillé, assaisonné avec le beurre aromatique préparé par notre chef, servi avec des quartiers de pommes de terre et des légumes du jour..
-  **Ossobuco de veau risotto au parmesan**
Une viande savoureuse, savamment aromatisée et rendue tendre par une cuisson longue et délicate. Une viande exquise qui fond dans la bouche, servie avec un risotto au parmesan et des légumes frais.
-  **Bœuf braisé au Merlot**
Aile de bœuf marinée dans du Merlot avec des aromates pendant au moins 24 heures, puis braisée à feu doux au four. Le résultat : des tranches de bœuf très tendres en sauce, servies avec une purée de pommes de terre et des carottes au four.
- Roast cockerel**
 *Juicy cockerel cooked in the oven, served with a delicious butter sauce, chips and vegetables*
- Veal saltimbocca with Parmesan risotto**

 *Veal escalopes with sage and prosciutto cooked in a pan with Marsala sauce, served with Parmesan risotto and vegetables.*
- Grilled beef fillet**
 *The ever-popular grilled beef fillet, seasoned with aromatic butter prepared by our chef, served with potato wedges and vegetables of the day.*
- Kalb Ossobuco 280g.  Parmesanrisotto und Gemüse**


 *A flavourful cut, expertly seasoned and tenderised by slow and delicate cooking. Exquisite meat that melts in your mouth, served with parmesan risotto and fresh vegetables.*
- Merlot braised beef **
 *Beef flank marinated in Merlot with herbs for at least 24 hours and then braised slowly in the oven. The result is tender slices of beef in sauce, served with creamed potatoes and roasted carrots.*

Desserts

Desserts



Zabaione au Ratafiá

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

Cheesecake à l'orange

Cheesecake à l'orange, crémeux et velouté, avec des notes d'agrumes fraîches et persistantes.



Tiramisù maison

Biscuits à la cuillère imbibés de café recouverts de crème au mascarpone et saupoudrés de cacao.

Panna cotta aux fruits rouges

Une panna cotta veloutée et délicate, servie avec un coulis frais aux fruits rouges. Un dessert qui allie simplicité et élégance, avec un équilibre harmonieux entre onctuosité et notes fruitées.

Dessert du jour

Ratafiá est une liqueur de noix typique du Tessin, obtenue en faisant macérer des coques de noix dans de la grappa, avec ajout d'épices et de sucre.

14.-



Zabaione with Ratafiá

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

10.-



Orange cheesecake

Creamy and velvety orange cheesecake with fresh and lingering citrus notes.

10.-



Hause Tiramisu

Ladyfingers soaked in coffee covered with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

10.-



Panna cotta with berries





Velvety and delicate panna cotta served with a fresh berry coulis. A dessert that combines simplicity and elegance, with a harmonious balance between creaminess and fruity notes.

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

Sorbetto au citron avec Vodka	14.-
Sorbetto à la poire avec Williams	14.-
 Sorbetto au raisin avec Grappa	14.-
Sorbetto à la pamplemousse avec Campari	14.-
 Flûte glace aux noix avec nocino liqueur	14.-  

Sorbets

Lemon sorbet with Vodka
Pear sorbet with Williams
Grape sorbet with Grappa 
Grapefruit sorbet with Campari
Flûte walnut ice  with Nocino liqueur

Coupe de glace

Affogato al caffè <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 noires, crème fouettée</i>	10.-/14.- 
Coupe Amaretto <i>Amaretti, gelato vaniglia, liquore amaretto, panna montata, salsa cioccolato</i>	10.-/14.-  
Boule de glace <i>citron, pamplemousse, poire, raisin, vanille, chocolat, café, fraise, noix.</i>	3.50 

Sundaes

Coffee affogato <i>vanilla ice cream, espresso coffee, whipped cream, cocoa powder</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, black cherries, whipped cream</i>
Amaretto Cup <i>Amaretti biscuits, vanilla ice cream, amaretto liqueur, whipped cream, chocolate sauce</i>
Ice cream scoop <i>lemon, grapefruit, pear, grape, vanilla, chocolate, coffee, strawberry, walnuts.</i>



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.

