

benvenuti.
willkommen.
bienvenus.
welcome.

Repas chauds | warm cuisine

11:30 - 14:00 | 18:00 - 22:00

Carte de l'après-midi | afternoon menu

12:00 - 18:00

🌿 Végétarien | vegetarian

🔥 Piquant | spicy

🌱 Végétalien | vegan

enjoy the view

❖ A TRIP AROUND THE WORLD ❖

food connects people 09.07.25 – 15.08.25



Un voyage de saveurs qui relie des mondes lointains, confortablement assis à table.
La nourriture, pont invisible entre les cultures et les histoires, unit les continents au-delà des différences !

*A journey of flavors that connects distant worlds, while sitting comfortably at the table.
Food, an invisible bridge between cultures and stories, fusing continents beyond differences!*

IL CHEVICHE	PEROU – AMERIQUE DU SUD PERU – SOUTH AMERICA	32
Tartare de poisson blanc mariné avec « leche de tigre », servi avec petite salade, poivrons, céleri et maïs <i>White fish tartare marinated with "leche de tigre", served with baby greens, bell peppers, celery and corn</i>		
L'INSALATA GRECA	GRÈCE – EUROPE GREECE – EUROPE	28
Mélange de salades, tomates, feta, olives, concombres et calamar grillé. Servie avec sauce Tzatziki <i>Mixed greens, tomatoes, feta, olives, cucumbers, and grilled calamari. Served with Tzatziki sauce</i>		
LA TEMPURA	JAPON – ASIE JAPAN – ASIA	32
Tempura de crevettes en panure panko parfumée aux algues nori et aux épices, servie avec du pak-choï et une sauce aigre-douce <i>Shrimp tempura with panko breading flavored with nori seaweed and spices, served with pak choi and sweet and sour sauce</i>		
L'HAMBURGER	ETATS UNIS – AMERIQUE DU NORD UNITED STATES – NORTH AMERICA	46
Hamburger de bœuf suisse (200g), escalope de foie gras, Brie, crème de fromage, truffe d'été, baby épinards, dans un pain burger fait maison Servi avec pommes de terre « dippers » et sauce cocktail <i>Swiss beef burger (200g), foie gras escalope, Brie, cheese cream, summer truffle, baby spinach in a house-made burger bun. Served with dipper potatoes and cocktail sauce</i>		
IL GALLETTO TANDOORI	INDE – ASIE INDIA – ASIA	42
Poulet « Tandoori » servi avec riz épicé, courgettes, cébette, baby maïs et sauce curry <i>Tandoori chicken served with spiced rice, zucchini, green onion, baby corn and curry sauce</i>		
L'ECLAIR	FRANCE – EUROPE	19
Éclair avec mousse, sorbet et salade de mangue et fruit de la passion <i>Éclair with mousse, sorbet and mango-maracuja fruit salad</i>		

COMING SOON

01.08.25: FÊTE NATIONALE SUISSE – SWISS NATIONAL DAY
09.25 – 10.25 : LE GIBIER – GAME

eat more of what makes you happy.



Salade - Hors d'oeuvre - Crudités

INSALATA ESTIVA

13 | 19

Salade mêlée, bacon croustillant, œuf et croûtons. Servie avec sauce italienne ou française
Mixed salad, crispy bacon, egg and croutons. Served with Italian or French dressing

🍷 VARIAZIONI DI ZUCCHINE

22

Flan de courgettes, fondue de fromage, crème de courgettes, courgettes grillées et mélange de poivres
Zucchini flan, cheese fondue, zucchini cream, grilled zucchini and mixed pepper

🍷 INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella de bufflonne servie avec une salade de tomates cœur de bœuf, tomates cerises et tomates datterino jaunes, assaisonné d'une vinaigrette au basilic et à la tomate
Buffalo mozzarella served with a salad of oxheart tomatoes, cherry tomatoes and yellow datterino, dressed with a basil and tomato dressing

❖ INSALATA GRECA

28

Mélange de salades, tomates, feta, olives, concombres et calamar grillé. Servie avec sauce Tzatziki
Mixed greens, tomatoes, feta, olives, cucumbers, and grilled calamari. Served with Tzatziki sauce

INSALATA DI VITELLO "AL PONTILE"

32

Rôti de veau à la salade avec câpres, tomates et sauce au thon
Roast veal salad with, capers, tomatoes and tuna sauce

FOIE GRAS

36

Foie gras, fruits rouges et arachides salées et épicées.
Servi avec un pain brioché de la boulangerie « Leibundgut » de Losone
*Foie gras, red berries, and salted, spiced peanuts.
Served with brioche bread from the bakery "Leibundgut" in Losone*

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

150g 39

Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO
Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia

❖ LA TEMPURA

32

Tempura de crevettes en panure panko parfumée aux algues nori et aux épices, servie avec du pak-choï et une sauce aigre-douce
Shrimp tempura with panko breading flavored with nori seaweed and spices, served with pak choi and sweet and sour sauce

❖ IL CHEVICHE

32

Tartare de poisson blanc mariné avec « leche de tigre », servi avec petite salade, poivrons, céleri et maïs
White fish tartare marinated with "leche de tigre", served with baby greens, peppers, celery and corn

Les dressings sont tous faits maison | *The seasonings are all homemade*



Pâtes / Pasta

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80

28

Un hommage au plat italien emblématique des années 80

Penne avec sauce tomate, vodka, crème fraîche et bacon fumé

A tribute to the iconic Italian dish from the '80s

Penne with tomato sauce, vodka, fresh cream, and smoked bacon

GNOCCHI ALLA NORMA

29

Gnocchi de pommes de terre avec sauce tomate, aubergine frite et ricotta salée

Potato gnocchi with tomato sauce, fried eggplant and salted ricotta cheese

TAGLIOLINO

36

Tagliolini faits maison, tirés à la main avec truffe noire d'été

Hand-pulled homemade tagliolini with summer black truffle

SPAGHETTO DI MARE

35

Spaghetti avec tomates datterini, palourdes veraci, calamars, parfumés au citron

Spaghetti with datterini-tomato, veraci clams, squid, flavored with lemon

NOS PACCHERI DE GRAGNANO / OUR PACCHERI DE GRAGNANO

(20 Min.)

ALLA STEFANO

p.p. 39

avec queue d'homard, ragoût d'écrevisse et palourdes veraci

min. 2 pers.

with lobster tail, prawns ragout and veraci clams

Risotto Acquerello

POMODORO

(20 Min.)

Risotto avec tomates, burrata et basilic

32

Risotto with tomato, burrata and basil

Soupes / Soup

GAZPACHO

19

Soupe froide de tomate, poivron et concombre, servie avec croûtons

Tomato, bell pepper and cucumber cold soup with croutons



Plats principaux / Main courses

WIENER SCHNITZEL

48

Escalope viennoise classique servie avec pomme de terre écrasée, moutarde, compote de canneberge, citron, anchois et câpres

Classic Wiener Schnitzel served with smashed potato, mustard, cranberry compote, lemon, anchovy and capers

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

43

Sole meunière avec sa sauce, servie avec une sélection de légumes de saison

Sole meunière with its sauce, served with a selection of seasonal vegetables

FRITTO MISTO DI MARE

46

Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare

Fried squids, cuttlefish, prawns, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini, and tartar sauce

POISSON DU JOUR / DAILY FISH

à partir de | wait 20 min.

Poisson frais entier pour 2 personnes selon l'offre du marché

prix du jour

Daily proposal of fresh whole fish for 2 persons according to market supply

daily price

EMINCÉ A LA ZURICHOISE / VEAL IN ZURICH STYLE « AL PONTILE »

49

Emincé de veau avec sauce aux champignons, rösti au beurre et ratatouille

Sliced veal with mushrooms, butter rösti and ratatouille

❖ L'HAMBURGER

46

Hamburger de bœuf suisse (200g), escalope de foie gras, Brie, crème de fromage, truffe d'été, baby épinards, dans un pain burger fait maison. Servi avec pommes de terre « dippers » et sauce cocktail

Swiss beef burger (200g), foie gras escalope, Brie, crème de fromage, summer truffle, baby spinach in a house-made burger bun. Served with dipper potatoes and cocktail sauce

❖ IL GALLETO TANDOORI

42

Poulet « Tandoori » servi avec riz épicé, courgette, cébette, baby maïs et sauce curry

Tandoori chicken served with spiced rice, zucchini, green onion, baby corn and curry sauce

CHATEAUBRIAND "AL PONTILE"

présenté à la table | *presented at table*

25 min.

Filet de bœuf, sauce Béarnaise avec accompagnement du jour

p.p. 76

Beef fillet, béarnaise sauce and garnishing of the day

min. 2 pers.



Dessert

Sorbets au choix avec Vodka, Grappa, Williams ou liqueur de framboises <i>Sorbets of your choice with Vodka, Grappa, William or raspberry liqueur</i>	16
FRAGOLE FRESCHE Fraises fraîches <i>Fresh Strawberries</i>	16
Avec de la crème fouettée Avec une boule de glace	<i>With whipped cream</i> <i>With a scoop of ice cream</i>
	+ 2.5 + 4.7
IL CUORE CALDO Fondant au chocolat noir avec un cœur aux fruits rouges et glace à la vanille <i>Dark chocolate cake with a red berry heart and vanilla ice cream</i>	15 min 18
COPPA "AL PONTILE" Crumble à l'amaretto, glace à la vanille, meringues. Servie avec Amarenata Sandro Vanini <i>Amaretto crumble, vanilla ice cream, meringues. Served with Amarenata Sandro Vanini</i>	17
NOCCIOLA E CIOCCOLATO Mousse à la noisette, crème au chocolat noir, caramel, biscuit soufflé à la noisette, génoise au cacao et glace à la noisette maison <i>Hazelnut mousse, dark chocolate cream, toffee, hazelnut puffed biscuit, cocoa sponge and homemade hazelnut ice cream</i>	19
MILLEFOGLIE Crème chantilly, fraises fraîches et sorbet maison à la fraise <i>Chantilly cream, fresh strawberries, and homemade strawberry sorbet</i>	22
❖ L'ECLAIR Éclairs avec mousse, sorbet et salade de mangue et fruit de la passion <i>Éclairs with mousse, sorbet and mango-maracuja fruit salad</i>	19
TIRAMISU ESTIVO Granité et glace au café maison avec mousse de mascarpone <i>Homemade coffee granita and ice cream with mascarpone mousse</i>	17
IL FORMAGGIO Sélection de fromages et compotes de fruits <i>Cheese selection with fruit compotes</i>	21 27



Après-midi / Afternoon 12:00 – 18:00

 LA MISTA	16.5
Mélange de salades, crudités de légumes, légumes en carpione, sauce italienne ou française <i>Mixed greens, vegetable crudités, pickled vegetables. Served with Italian or French sauce</i>	
 INSALATA CAPRESE	25
Mozzarella de bufflonne servie avec une salade de tomates cœur de bœuf, tomates cerises et tomates datterino jaunes, assaisonné d'une vinaigrette au basilic et à la tomate <i>Buffalo mozzarella served with a salad of oxheart tomatoes, cherry tomatoes and yellow datterino, dressed with a basil and tomato dressing</i>	
LA BRUSCHETTA	25
Avec pain de Altamura, burrata, anchois et zeste de citron <i>With Altamura bread, burrata, anchovies et lemon zest</i>	
IL CASARO	35
Sélection de charcuteries TOMEIO* avec mozzarella de bufflonne <i>Selection of cured meats TOMEIO* with buffalo mozzarella</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	150g 39
Tartare classique de filet de bœuf coupé au couteau avec focaccia fraîche maison à l'huile EVO <i>Classic beef tenderloin tartare, knife-cut, with homemade fresh EVO oil focaccia</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Friture de calamars, seiches, crevettes, filets de poissons, aubergines, poivrons, courgettes et sauce tartare <i>Fried squids, cuttlefish, shrimps, fish fillets, eggplant, bell pepper, zucchini and tartar sauce</i>	

*TOMEIO

Une entreprise familiale de salaison, située au cœur du Parc national du Cilento, à Salerne, en Italie.
A family-run cured meat producer located in the heart of the Cilento National Park, Salerno, Italy.