

benvenuti.
willkommen.
bienvenus.
welcome.

Cucina calda | warme Küche

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

Carta pomeridiana | Nachmittagskarte

12:00 - 18:00

🌿 Vegetariano | Vegetarisch

🔥 Piccante | Pikant

🌱 Vegano | Vegan

enjoy the view

❖ A TRIP AROUND THE WORLD ❖

food connects people 09.07.25 – 15.08.25



Un viaggio di sapori che unisce mondi lontani, seduti comodamente a tavola.
Il cibo, ponte invisibile tra culture e storie che unisce i continenti, oltre le differenze!

*Eine Reise voller Aromen, die ferne Welten verbindet – ganz gemütlich am Tisch.
Essen ist die unsichtbare Brücke zwischen Kulturen und Geschichten,
die Kontinente über Unterschiede hinweg verbindet!*

IL CHEVICHE	PERÙ – AMERICA DEL SUD PERÙ - SÜDAMERIKA	32
Tartare di pesce bianco marinato con “leche de tigre”, servito con insalatina, peperoni, mais e sedano <i>Tartar vom weißen Fisch, mariniert in „Leche de Tigre“, serviert mit kleinem Salat, Paprika, Mais und Sellerie</i>		
L'INSALATA GRECA	GRECIA – EUROPA GRIECHENLAND - EUROPA	28
Mix d'insalate, pomodori, feta, olive, cetrioli e calamaro grigliato. Servita con salsa Tzatziki <i>Griechischer Salat mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Feta, Oliven, Gurken und gegrilltem Tintenfisch, serviert mit Tzatziki-Sauce</i>		
LA TEMPURA	GIAPPONE – ASIA JAPAN - ASIEN	32
Tempura di gamberi con panatura panko aromatizzata all'alga nori e spezie, servita con pak-choi e salsa agrodolce <i>Garnelen-Tempura mit Nori-Algen und Gewürzen in aromatisiertem Panko-Mantel, serviert mit Pak-Choi und süß-saurer Sauce</i>		
L'HAMBURGER	STATI UNITI – NORD AMERICA VEREINIGTE STAATEN - NORDAMERIKA	46
Hamburger di manzo svizzero (200g), scaloppa di foie gras, Brie, crema di formaggio, tartufo estivo, spinacino, “burger bun” di nostra produzione. Servito con patate “dippers” e salsa cocktail <i>Schweizer Rindfleisch-Burger (200g) mit Foie-Gras-Escalope, Brie, Käsecreme, Sommertrüffel, Babyspinat in hausgemachtem Burger-Brötchen. Serviert mit Kartoffel-Dippers und Cocktailsauce</i>		
IL GALLETTTO TANDOORI	INDIA – ASIA INDIEN - ASIEN	42
Galletto “Tandoori” servito con riso speziato, zucchine, cipollotto, baby mais e salsa al curry <i>Tandoori-Hähnchen serviert mit gewürztem Reis, Zucchini, Frühlingzwiebel, Baby Mais und Currysauce</i>		
L'ECLAIR	FRANCIA – EUROPA FRANKREICH - EUROPA	19
Éclairs con mousse, sorbetto e macedonia di mango e passion fruit <i>Éclairs mit Mousse, Sorbet und Obstsalat aus Mango und Passionsfrucht</i>		

COMING SOON

01.08.25: FESTA NAZIONALE SVIZZERA – NATIONALFEIERTAG

09.25 – 10.25: LA SELVAGGINA - WILDZEIT

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

INSALATA ESTIVA

13 | 19

Mix d'insalate, pancetta croccante, uovo e crostini di pane, servita con salsa italiana o francese

Verschiedene Salate, knuspriger Speck, Ei und Brotcroûtons

Serviert mit italienischer oder französischer Sauce

🍴 VARIAZIONI DI ZUCCHINE

22

Flan di zucchini, fondue di formaggio, crema di zucchini, zucchini grigliate e mix di pepi

Zucchini - Flan, Käsefondue, Zucchini-creme, gegrillte Zucchini und Pfeffermix

🍴 INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodoro cuore di bue, ciliegino e datterino giallo

Dressing di basilico e pomodoro

Büffelmozzarella serviert mit Ochsenherztomatensalat, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu Basilikum-Tomatendressing

❖ INSALATA GRECA

28

Mix d'insalate, pomodori, feta, olive, cetrioli e calamaro grigliato, servita con salsa Tzatziki

Griechischer Salat mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Feta, Oliven, Gurken

und gegrilltem Tintenfisch, serviert mit Tzatziki-Sauce

INSALATA DI VITELLO "AL PONTILE"

32

Arrosto di vitello all'insalata con capperi, pomodori e salsa tonné

Kalbsbratensalat mit Kapern, Tomaten und Thunfischsauce

FOIE GRAS

36

Foie gras, frutti rossi e arachidi salate e speziate.

Servito con pan brioche della panetteria "Leibundgut" di Losone

Entenleber, rote Beeren, gewürzte gesalzene Erdnüsse. Serviert mit Briochebrot aus der Panetteria „Leibundgut“, Losone

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"

150g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO

Rindsfilet-Tatar, mit dem Messer geschnitten und mit frischer, hausgemachter Focaccia

❖ LA TEMPURA

32

Tempura di gamberi con panatura panko aromatizzata all'alga nori e spezie,

servita con pak-choi e salsa agrodolce

Garnelen-Tempura mit Nori-Algen und Gewürzen in aromatisiertem Panko-Mantel, serviert mit Pak-Choi und süß-saurer Sauce

❖ IL CHEVICHE

32

Tartare di pesce bianco marinato con "leche de tigre", servito con insalatina, peperoni, mais e sedano

Tartar vom weißen Fisch, mariniert in „Leche de Tigre“, serviert mit kleinem Salat,

Paprika, Mais und Sellerie

I condimenti sono tutti fatti in casa | *Die Dressings sind alle hausgemacht*



Paste

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80, OMAGGIO ALL'ICONICO PIATTO ITALIANO 28

Penne con salsa di pomodoro, vodka, panna fresca e pancetta affumicata

Hommage an das ikonische italienische Gericht der 80 Jahre:

Penne mit Tomatensauce, Vodka, Rahm und geräuchertem Bauchspeck

GNOCCHI ALLA NORMA 29

Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata

Kartoffelgnocchi in kräftiger Tomatensauce mit frittierten Auberginen und gesalzenem Ricotta

TAGLIOLINO 36

Tagliolino fatto in casa tirato a mano con tartufo nero estivo

Handgezogene hausgemachte Tagliolini mit aromatischem schwarzen Sommertrüffel

SPAGHETTO DI MARE 35

Con pomodori datterini, vongole veraci e calamari, profumato al limone

Spaghetti mit aromatischen Datteln-Tomaten, Veraci-Venusmuscheln, Tintenfisch

und leichtem Zitronenduft

I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO

ALLA STEFANO

con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci

mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln

p.p. 39

min. 2 pers.

(20 MIN.)

Riso Acquerello

POMODORO 32

Risotto al pomodoro, burrata e basilico

(20 MIN.)

Risotto mit Tomaten, Burrata und Basilikum

Zuppa

GAZPACHO 19

Zuppa fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con crostini di pane

Kalte Tomaten-Paprika-Gurkensuppe mit Brotcroûtons



Piatti principali

WIENER SCHNITZEL	48
Classica cotoletta viennese servita con patata schiacciata, senape, composta di mirtillo rosso, limone, alicie e capperi <i>Klassisches Wienerschnitzel serviert mit Stampfkartoffel, Senf, Preiselbeer-Kompott, Zitrone, Sardelle und Kapern</i>	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	61
Sogliola alla mugnaia con la sua salsa, servita con una selezione di verdure di stagione <i>Seezunge nach Müllerin-Art mit ihrer Sauce, serviert mit einer Auswahl an frischem saisonalem Gemüse</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>	
PESCATO DEL GIORNO	a partire da ab 20 min.
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	Prezzo del giorno zum Tagespreis
ZURIGHESE "AL PONTILE" – UN CLASSICO	49
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e ratatouille <i>Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Gemüse-Ratatouille</i>	
❖ HAMBURGER	46
Hamburger di manzo svizzero (200g), scaloppa di foie gras, Brie, crema di formaggio, tartufo estivo, spinacino, "burger bun" di nostra produzione. Servito con patate "dippers" e salsa cocktail <i>Schweizer Rindfleisch-Burger (200g) mit Foie-Gras-escalope, Brie, Käsecreme, Sommertrüffel, Babyspinat in hausgemachtem Burger-Brötchen. Serviert mit Kartoffel-Dippers und Cocktailsauce</i>	
❖ GALLETTO TANDOORI	42
Galletto "Tandoori" servito con riso speziato, zucchine, cipollotto, baby mais e salsa al curry <i>Tandoori-Hähnchen serviert mit gewürztem Reis, Zucchini, Frühlingszwiebel, Baby Mais und Currysauce</i>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	
presentato al tavolo am Tisch präsentiert	25 min.
Filetto di manzo, salsa Béarnaise, contorno del giorno e jus di vitello <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Tagesbeilagen und Kalbsjus</i>	p.p. 76 min. 2 pers.



Dessert

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI SERVITI CON VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST <i>AUSWAHL AN SORBETS UND EIS SERVIERT MIT VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST SERVIERT</i>	16
FRAGOLE FRESCHE <i>Frische Erdbeeren</i>	16
Con panna Con una pallina di gelato	<i>mit Rahm</i> <i>mit einer Kugel Eis</i>
	+ 2.5 + 4.7
IL CUORE CALDO Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato alla vaniglia <i>Zartbitter-Schokoladenküchlein mit Herz aus roten Beeren, Vanilleeis</i>	18 (15 MIN.)
COPPA "AL PONTILE" Crumble all'amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarenata Sandro Vanini <i>Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit "Amarenata Sandro Vanini"</i>	17
NOCCIOLA E CIOCCOLATO Mousse di nocciola, cremoso al cioccolato fondente, mou, biscotto soffiato alla nocciola, spugna al cacao e gelato alla nocciola di nostra produzione <i>Haselnussmousse, cremige Zartbitterschokolade, Karamell, gepuffter Haselnusskeks, Kakao-Biskuit und hausgemachtes Haselnusseis</i>	19
MILLEFOGLIE Crema chantilly, fragole fresche e sorbetto alle fragole fatto in casa <i>Chantilly-Creme, frische Erdbeeren und hausgemachtes Erdbeersorbet</i>	22
❖ L'ECLAIR Éclairs con mousse, sorbetto e macedonia di mango e passion fruit <i>Éclairs mit Mousse, Sorbet und Obstsalat aus Mango und Passionsfrucht</i>	19
TIRAMISU ESTIVO Granita e gelato al caffè di nostra produzione con spuma al mascarpone <i>Hausgemachte Kaffee-Granita und Kaffee-Eiscreme mit Mascarpone-Schaum</i>	17
IL FORMAGGIO Selezione di formaggi e composte di frutta <i>Auswahl an Käsesorten und verschiedene Früchte-Kompott</i>	21 27



12:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

LA MISTA

16.5

Mix d'insalate, crudité di verdure, verdure in carpione. Servita con salsa italiana o salsa francese
Gemischter Salat, Salat vom Gemüse, eingelegtes Gemüse
Serviert mit italienischer oder französischer Sauce

INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodoro cuore di bue, ciliegino e datterino giallo
Dressing di basilico e pomodoro
Büffelmozzarella serviert mit Ochsenherztomatensalat, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu Basilikum-Tomatendressing

LA BRUSCHETTA

25

Con pane di Altamura, burrata, alici e scorzette di limone
Bruschetta vom Altamura Brot mit Burrata, Sardellen und Zitronenzeste

IL CASARO

35

Selezione di salumi TOMEO* con mozzarella di bufala
Auswahl an italienische Wurstwaren der „Salumeria TOMEO“ mit Büffelmozzarella*

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

150g

39

tagliata con il coltello con focaccia fatta in casa all'olio EVO
Rindsfilet-Tatar, mit dem Messer geschnitten und mit frischer, hausgemachter Focaccia

FRITTO MISTO DI MARE

46

Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara
Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce

TOMEO*

Salumificio a conduzione familiare, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Salerno
Familiengeführte Salumeria im Herzen des Nationalparks Cilento, Salerno, Italien