

“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Benvenuti alle pendici dell’Alpe Agra, da sempre considerato uno dei punti panoramici più belli e assolati del Canton Ticino e da cui il nostro Bistrot & Bar prende il nome.

Seduti al bar, lasciate che lo spettacolare panorama di questo luogo incanti il vostro sguardo, mentre deliziate i vostri palati con proposte sane e gustose studiate per voi dai nostri chef.



Orario di servizio: 19.00 - 22.00

LEGENDA DELLE ICONE



Vegetariano



Vegano



Senza glutine



Senza lattosio

“Agra Bistrot & Bar”

MENÜ

Willkommen auf den Hängen der Alpe Agra, von der unser Bistro seinen Namen entliehen hat und die seit jeher als einer der schönsten und sonnigsten Aussichtspunkte des Kantons Tessin gilt.

Setzen Sie sich an die Bar und lassen Sie sich von dem spektakulären Panorama dieses Ortes entzücken, während Sie Ihren Gaumen mit gesunden und schmackhaften Speisen verwöhnen, die unsere Chefköche für Sie zubereitet haben.



Dienstzeiten: 19.00 – 22.00

KOORDINATEN DER SYMBOLE



Vegetarisch



Vegan



Gluten-frei



Laktose frei



“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Welcome to the slopes of Agra mountains, which has always been considered one of the most beautiful and sunny panoramic points in Ticino Canton and from which our Bistrot & Bar takes its name.

Sit at the bar and marvel at the breathtaking view while tempting your taste buds with healthy, delicious dishes created for you by our chefs.



Service Hours: 19.00 - 22.00

DESCRIPTION OF THE ICONS



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Lactose free

“Agra Bistrot & Bar”

MENU

Bienvenue sur les flancs de l’Alpe Agra, qui a toujours été considéré comme l’un des points panoramiques les plus beaux et les plus ensoleillés du Canton du Tessin et qui a donné son nom à notre Bistrot & Bar.

Assis au bar, laissez-vous séduire par le magnifique panorama offert par ce lieu magique, pendant que vous savourez les plats sains et délicieux spécialement créés pour vous par nos chefs.



Horaires de service: 19.00 - 22.00

LÉGENDE DES SYMBOLES



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

ANTIPASTI

Misticanza con noci, julienne di formaggio Ticinese e dressing alle erbe di montagna **Chf 22.-**

Gemischter Salat mit Walnüssen, Tessiner Käsejulienne und Bergkräuterdressing

Mixed salad with walnuts, Ticino cheese julienne and mountain herb dressing

Salade mêlée avec noix, julienne de fromage tessinois et vinaigrette aux herbes de montagne

(7-8)

DOTFOOD   

Vitello tonnato 2.0 con composta di cipolla rossa ed anacardi tostati **Chf 32.-**

Vitello tonnato 2.0 mit rotem Zwiebelkompott und gerösteten Cashewnüssen

Vitello tonnato 2.0 with red onion compote and roasted cashews

Vitello tonnato 2.0 avec compote d'oignons rouges et noix de cajou rôties

(3-4-8-12)

DOTKETO   

PRIMI

Lasagna casereccia alla bolognese **Chf 28.-**

Hausgemachte Lasagne nach Bolognese-Art

Homemade lasagne Bolognese style

Lasagnes maison à la bolognaise

(1-3-7-9)

Minestrone di verdure alla ticinese con crostini di pane tostati **Chf 22.-**

Gemüseminestrone nach Tessiner Art mit gerösteten Brotcroutons

Vegetable minestrone Ticino style with toasted bread croutons

Minestrone de légumes à la tessinoise avec croûtons de pain grilles

(9-13)

DOTVEG   



19.00 - 22.00

SECONDI

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con peperoni stufati

Chf 48.-

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart mit gedünstete Paprika
Fillet of veal cooked at low temperature with stewed peppers
Filet de veau cuit à basse température avec poivrons à la vapeur
(12)

DOTKETO 

Dorso di branzino con dressing all'olio, lime e zenzero su spinacino scottato

Chf 45.-

Seebarschrücken mit Öl-Limetten-Ingwer-Dressing
auf gebratenem Spinat
Sea bass with oil-lime-ginger dressing on roasted spinach
Dos de bar avec vinaigrette à l'huile, au citron vert
et au gingembre sur épinards sautés
(4)

DOTKETO 

Torta DOT con caponata di verdure di stagione

Chf 27.-

DOT Kuchen mit saisonaler Gemüse-Caponata
DOT cake with seasonal vegetable caponata
Gâteau DOT et caponata de légumes de saison
(3-7-9)

DOTVEG 

Contorni: Riso venere, patata duchessa, patate nuove prezzemolate

Beilagen: Venusreis, Herzoginkartoffeln, Petersilienkartoffeln
Side dishes: Venus rice, duchess potatoes, parsley potatoes
Plats d'accompagnement: riz Vénus, pommes de terre duchesse,
pommes de terre persillées



19.00 - 22.00

DESSERT

Tiramisù al caffè con crema al mascarpone

Kaffee-Tiramisu mit Mascarponecreme

Coffee tiramisu with mascarpone cream

Tiramisu au café avec crème au mascarpone

(1-3-7)

Chf 15.-

Crème brûlée allo zafferano con albicocche

Safran-Crème-brûlée mit Aprikosen

Saffron crème brûlée with apricots

Crème brûlée au safran avec abricots

(8)

Chf 16.-



Selezione di formaggi Ticinesi con le loro confetture

Auswahl an Tessiner Käsesorten mit ihren Konfitüren

Selection of Ticino cheeses with their jams

Sélection de fromages tessinois avec leurs confitures

(7-8-10-12)

Chf 19.-



ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES

1 Cereali contenenti glutine	Getreide mit Gluten	<i>Cereals containing gluten</i>	Céréales avec gluten
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	Schaltier	<i>Shellfishes</i>	Crustacés
3 Uova e prodotti a base di uova	Eier	<i>Eggs</i>	Oeufs
4 Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch	<i>Fish</i>	Poisson
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse	<i>Peanuts</i>	Cacahuètes
6 Soia e prodotti a base di soia	Soja	<i>Soy</i>	Soja
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch	<i>Milk</i>	Lait
8 Frutta a guscio	Nüsse, Mandeln, etc.	<i>Walnut, almonds etc.</i>	Noix, amandes, etc.
9 Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie	<i>Celery</i>	Céleri
10 Senape e prodotti a base di senape	Senf	<i>Mustard</i>	Moutarde
11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesam	<i>Sesamo</i>	Sésame
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg e 10 mg/litro	Schwefeldioxid, Sulfite	<i>Sulfur dioxide, sulfites</i>	Anhydride sulfureux, Sulfites
13 Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen	<i>Lupines</i>	Lupins
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtier	<i>Molluscs</i>	Mollusques

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a segnalarlo subito al nostro personale di sala. Ci adopereremo per suggerirvi le pietanze che possono essere più indicate per voi. Fermo restando che il nostro personale è adeguatamente istruito al fine di evitare la contaminazione crociata, si ricorda che nella nostra cucina vengono utilizzati molti alimenti che contengono allergeni.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte sofort unser Servicepersonal. Wir werden uns bemühen, Ihnen die für Sie am besten geeigneten Gerichte vorzuschlagen. Obwohl unser Personal ausreichend geschult ist, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele Lebensmittel verwendet werden, die Allergene enthalten.

If you have allergies or intolerances, please inform our service staff immediately. We will endeavour to suggest the most suitable dishes for you. Although our staff is adequately trained to avoid cross-contamination, please note that our kitchen uses many foods that contain allergens.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer immédiatement notre personnel de service. Nous nous efforcerons de vous proposer les plats les plus adaptés. Bien que notre personnel soit formé de manière adéquate pour éviter toute contamination croisée, veuillez noter que notre cuisine utilise de nombreux aliments contenant des allergènes.

ORIGINE DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera
Pesce: Zona FAO 037

ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland
Fish: FAO zone 037

URSPRUNG UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz
Fisch: FAO-Gebiet 037

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande: Suisse
Poisson: zone FAO 037