

Agra Bar

Salade de carottes et fenouil avec sauce au jus d'orange pressé
Carrot and fennel salad with orange juice dressing



Chf 17.-

Salade composée
Mixed salad



Chf 14.-

Salade verte
Green salad



Chf 12.-

Sélection de charcuteries du Tessin
Selection of cured meats from Ticino



Chf 28.-

Lasagnes à la bolognaise gratinées au Grana Padano
Bolognese lasagne topped with Grana Padano cheese

(1, 3, 7, 9)

Chf 22.-

Pâtes Garganelli aux cèpes et aux flocons de Parmigiano Reggiano
Garganelli pasta with porcini (ceps) and Parmigiano Reggiano leaves

(1, 3, 7)



Chf 22.-

Agra Bar

Minestrone de légumes à la tessinoise avec croûtons
Ticino-style minestrone soup with croutons

(1, 9, 13)



Chf 18.-

Steak végétal avec pommes frites
Veggie burger with French fries

(1, 11)



Chf 30.-

Black de Angus avec pommes frites
Black Angus burger with French fries

(1, 3, 10, 11)



Chf 34.-

Supplément fromage Chf 2.- / Extra cheese Chf 2.-
Supplément bacon Chf 4.- / Extra bacon Chf 4.-

Blanc de poulet pané avec pommes frites
Breaded chicken breast with French fries

(1, 3, 7, 11)

Chf 34.-

Filet de loup de mer grillé avec huile d'olive extra-vierge, citron vert et gingembre,
servi avec riz et légumes du jour
*Fillet of grilled sea bass with extra virgin olive oil, lime and ginger,
served with rice and vegetable of the day*



Chf 36.-

Agra Bar

Filet de bœuf suisse (200g) mariné au poivre Valle Maggia et sel de Maldon,
servi avec rösti de pommes de terre et légumes du jour

*Fillet of Swiss beef (200 g) marinated with Valle Maggia pepper and Maldon salt,
served with potatoes rösti and vegetable of the day*

(9, 10)



Chf 45.-

Aloyau de veau (160g) et sauce aux herbes, servi avec frites et légumes du jour
Veal loin (160 g) with erbette chard sauce, served with French fries and the vegetable of the day

(9, 10)



Chf 38.-

Sélection de fromages avec confitures
Selection of cheeses with preserves

(7, 8, 9, 10)

Chf 16.-/21.-

Cake
Gâteau

Chf 9.-

(adressez-vous au personnel /ask our staff)

Tiramisu au café avec crème au mascarpone
Tiramisù with coffee and mascarpone cream

(1, 3, 7)



Chf 14.-

Agra Bar

Fondant cru au chocolat noir et aux framboises avec sauce aux fruits rouges
Molten dark chocolate cake with raspberries and red fruit sauce

(8)



Chf 12.-

Fresh fruit salad
Salade aux fruits frais

Chf 12.-

Ice-cream scoop
Boule de glace

(7)

Chf 3.50

la boule - per scoop

Whipped cream
Crème fouettée

(7)



Chf 1.-

 vegetarian / végétarien

 vegan / vegan

 gluten free / sans gluten

 lactose free / sans lactose

ALLERGÈNES • ALLERGENE

- 1 Céréales avec gluten / Cereals containing gluten
- 2 Crustacés / Shellfishes
- 3 Oeufs / Eggs
- 4 Poisson / Fish
- 5 Cacahuètes / Peanuts
- 6 Soja / Soy
- 7 Lait / Milk
- 8 Noix, amandes, etc. / Walnut, almonds etc.
- 9 Céleri / Celery
- 10 Moutarde / Mustard
- 11 Sésame / Sesamo
- 12 Anhydride sulfureux, Sulfites / Sulfur dioxide, sulfites
- 13 Lupins / Lupines
- 14 Mollusques / Molluscs

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Agneau : Australie

Autres viandes : Suisse, Italie, France

Poisson : Méditerranée

Crustacés : Méditerranée, Indo-Pacifique, Atlantique

ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Lamb: Australia

Other meats: Switzerland, Italy, France

Fish: Mediterranean

Crustaceans: Mediterranean, Indo-Pacific, Atlantic