




RISTORANTE  
INTER  
NAZIO  
NALE



## Propositions d'automne


---


### Autumn proposals

Crème de potiron avec croûtons de pain – 14   
Pumpkin cream with bread croutons (1a, 7b)

80gr Tartare de chevreuil avec marrons, coulis de groseille (servi avec pain grillé et beurre) – 18 / 34  
80gr Venison tartare with glazed chestnuts, currant coulis (served with toast and butter) (1a)

80g 160g


Risotto au Merlot du Tessin avec myrtilles et fromage Gottardo – 25   
Ticino Merlot risotto with blueberries and Gottardo cheese (1b, 7a)

Raviolis au potiron avec ragoût de saucisse tessinoise et gaufrette au parmesan – 23   
Pumpkin ravioli with Ticino sausage ragout and parmesan wafer (1b, 3a)

Risotto au potiron et cèpes – 24  
Pumpkin and porcini mushroom risotto (1b)

Tagliatelles avec ragoût de lièvre et gaufrette au parmesan – 24  
Tagliatelle with hare ragout and crispy parmesan wafer (1a, 3a, 7a)

Salmi de chevreuil avec polenta rustique du moulin Bruzella – 32  
Venison salmi with rustic polenta from Bruzella Mill (1a, 7a, 9a)


Filet de chevreuil avec spätzli, chou rouge braisé, marrons glacés et choux de Bruxelles – 39   
Venison fillet with spätzli, braised red cabbage, glazed chestnuts and Brussels sprouts (1b)



# Entrées

---

## Starters

 Sélection de charcuteries et fromages régionaux avec miel, moutarde et noix – 30  
Selection of regional cold cuts and cheeses with honey, fruit mustard and walnuts (1b, 7a, 8a, 10a)



 **Dégustation de meze avec pain pita – 21**  
Crème d'avocat, hoummus et pommes frites douces

**Meze degustation with pita bread**

Avocado cream, hummus and sweet potato fries (1a, 7a)

Œuf croustillant à double cuisson, fondue au fromage Lucendro et épinards croustillants – 15

Crispy double-cooked egg on Lucendro fondue and crispy spinach (1a, 3a, 7a)

80g 160g

Tartare de bœuf suisse avec mozzarella de bufflonne, anchois, câpres et croûtons de pain – 18 / 34

Swiss beef tartare with buffalo mozzarella, anchovies, capers and bread croutons (1a, 4a, 7a)

Salade verte – 8

Green salad

Salade mêlée – 10

Mixed salad

 Nos spécialités / Our specialities



# Premiers plats

---

## First courses

Tagliatelles aux cèpes – 24

Tagliatelle with porcini mushrooms (1a, 3a, 7a)

Spaghetti Carbonara – 23

Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Aubergines à la parmigiana – 21

Aubergine-Parmigiana (1a, 3a, 7a)

## Bowls

---

Caesar Salad avec poulet grillé et parmesan – 19

Caesar salad with grilled chicken and parmesan (1a)

Riz japonais, crevettes, tomates cerises, carottes, chou rouge, amandes et sauce aux agrumes – 21

Japanese rice, shrimps, cherry tomatoes, carrots, red cabbage, almonds and citrus sauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riz japonais, poulet, avocat, iceberg, maïs, tomates cerises et sauce teryaki – 22

Japanese rice, chicken, avocado, iceberg, corn, cherry tomatoes and teryaki sauce (10a, 1b)

Riz japonais, thon frais mariné au soja et citron vert, edamame, yogourt grec, oignons caramélisés, pêche et grenade – 23

Japanese rice, tuna, mango, Greek yoghurt and caramelised tropea onions (1b, 4a, 7a, 10a)

Riz japonais, tofu fumé, edamame, radis, pommes et mayo végétalienne aux olives – 22


Japanese rice, smoked tofu, edamame, radish, apples and vegan olive mayo (1b, 9a, 13a)





# Plats principaux à base de viande

---

## Meat main courses

 **Burger Internazionale – 29**  
180g de viande de Fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef  
180g Fassona meat seasoned with Tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef (1a, 7a, 10a)

 180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main – 35   
180g Hand selected Swissbeef “Chain Steak” (1b)

Roastbeef de bœuf chaud avec sa sauce – 32  
Warm roast-beef with its sauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Bœuf braisé au Merlot tessinois avec polenta rustique du moulin de Bruzella – 32  
Braised beef with Ticino Merlot with rustic polenta from the Bruzella mill (1a, 7a, 12a)




Emincé de veau à la zurigoise avec champignons et purée de pommes de terre – 33  
Sliced veal “zurich-style” with mushrooms sauce and mashed potatoes (1a, 7a)

# Plats principaux à base de poisson

---

## Fish main courses


 **Tataki de thon rouge avec sauce aux agrumes et soja – 36**  
Bluefin tuna tataki with citrus and soy sauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Saumon norvégien sur carpaccio de courgettes et sauce à l’orange – 30  
Norwegian salmon on courgette carpaccio with orange sauce (1b, 4a)



# Vegan

---

 **Vegan Burger – 29**  
Burger végétalien (pois, riz, huile de coco), avocat, tomate, oignon et mayo végane (1a, 11a)  
Vegan burger (peas, rice, coconut oil), avocado, tomato, onion and vegan mayo

Risotto au potiron et aux cèpes à l'huile d'olive – 24  
Pumpkin and porcini mushroom risotto with olive oil (1b)

Crème de potiron avec croûtons de pain – 14  
Pumpkin cream with bread croutons (1a, 7b)



## Accompagnements – Side dishes

---

*Un plat d'accompagnement au choix inclus dans les prix ci-dessus, chaque portion supplémentaire CHF 6.-*  
*One side dish of your choice included in the above prices, every additional portion CHF 6.-*

Pommes frites  
French Fries (1a)

Pommes frites douces avec yogourt, grenade et persil  
Sweet potato fries with yoghurt, pomegranate and parsley (1a,7a)

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes  
Grilled vegetables with an herb olive oil marinade (1b)



Crème d'avocat ou d'houmous faite maison  
Homemade avocado or hummus cream (1b)

Petite salade verte ou mêlée  
Small green or mixed salad



# Pinsa romana

---



## **MARGHERITA**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche et basilic – 18

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella and basil (1a, 7a)

## **SICILIANA**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, anchois, câpres et olives – 22

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, anchovies, capers and olives (1a, 4a, 7a)

## **DIAVOLA**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, salami épicé et fromage gorgonzola – 23

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, spicy salami and gorgonzola cheese (1a, 7a)

## **PARMIGIANA**

Sauce tomate, mozzarella de buffle fraîche, aubergines grillées et copeaux de parmesan – 22

Tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, grilled aubergines and parmesan shavings (1a, 4a, 7a)

## **CRUDO**

Sauce tomate, mozzarella de buffle, jambon cru et tomates séchées – 24


Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured ham and sun-dried tomatoes (1a, 7a)




# Dessert maison


---

## Homemade desserts

 Tarte au chocolat avec cœur fondant et glace à la pistache – 13  
Chocolate cake with melting heart and pistachio ice cream (1a, 3a, 7a)

 Tiramisù classique – 9  
Classical Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Crème brûlée – 10  
Crème brûlée (1b, 7a)

Strudel aux pommes avec châtaignes et glace à la vanille – 10  
Apple strudel with chestnuts and vanilla ice cream (1a, 3a, 7a) 

Sélection de glaces artisanales de “Gelateria I love Gelato” Sementina – 3.50  
Selection of homemade ice creams from “Gelateria I love Gelato” Sementina (1b, 7a, 8a, 3a)

Tous les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise.  
All prices are in CHF, VAT included.



# Provenance

---

## Viande

Porc	Suisse
Boeuf/veau	Suisse, Allemagne
Charcuterie	Suisse, Italie
Poulet	Italie, Brésil
Lièvre	Italie
Cerf	Nouvelle-Zélande
Chevreuril	France

## Meat

Pork	Switzerland
Beef/veal	Switzerland, Germany
Cold cuts	Switzerland, Italy
Chicken	Italy, Brasil
Hare	Italy
Deer	New Zeland
Roe deer	France

## Poisson

Thon	FAO 61
Saumon	Norvège
Crevettes	Argentine

## Fish

Thuna	FAO 61
Salmon	Norway
Shrimps	Argentina

