

Menu

Ristorante Internazionale



Orari di apertura / Öffnungszeiten / Heures d'ouverture / Opening hours

07:00 – 23:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude / Warm kitchen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Pizzeria

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Il Ristorante Internazionale ha il piacere di offrirvi un viaggio gastronomico tra piatti delicati e proposte ticinesi. La carta verrà cambiata ad ogni passaggio di stagione, proponendo sempre prodotti freschi e del territorio. Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Das Ristorante Internazionale freut sich Ihnen eine gastronomische Reise zwischen feinen Gerichten und Tessiner Spezialitäten anzubieten. Unsere Speisekarte wird der Saison angepasst um immer frische und regionale Produkte anbieten zu können. Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Le Ristorante Internazionale se réjouit de vous offrir un voyage gastronomique à travers des plats délicats et des propositions du Tessin. La carte sera modifiée à chaque changement de saison, offrant toujours des produits frais et locaux. Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

The Restaurant Internazionale is pleased to offer you a gastronomic journey through delicate dishes and Ticino proposals. The menu will be changed seasonally, always offering fresh and local products. On request, our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.





Proposte invernali

- Terrina di foie gras della casa con brioche tiepida con chutney di arance al miele di tartufo** 21.-
Terrine von hausgemachter Gänsestopfleber mit warmen Brioche, Orangen- und Trüffelhonig-Chutney
Terrine de foie gras maison avec brioche chaude avec chutney à l'orange au miel aux truffes 1b,7b
- Veli di salmone affumicato "Swiss Lachs Lostallo" con rosette di burro e pane tostato** 22.-
Räucherlachsschleier "Swiss Lachs Lostallo" mit Butterrosetten und Toast 1a, 7a
Fines tranches de saumon fumé "Swiss Lachs Lostallo" avec rosettes de beurre et toast
- Pancia di maialino croccante su verza brasata e misto di funghi con patate al forno** 25.-
Knuspriger Spanferkelspeck auf geschmortem Kraut und gemischten Champignons mit Ofenkartoffeln
Poitrine de porcelet de lait croustillante sur chou braisé et champignons avec pommes de terre au four
- Millefoglie di polenta, radicchio, pomodorini secchi su crema leggera di Taleggio e noci** 18.-
Millefeuille von Polenta, Radicchio, getrockneten Tomaten auf leichter Taleggio-Creme und Walnüssen
Millefeuille de polenta, chicorée rouge, tomates séchées sur crème légère de Taleggio et noix
- Tiramisù al panettone** 1a, 3a, 7a, 11b 10.-
Panettone-Tiramisu
Tiramisu au panettone

Fondue chinoise a volontà

9a, 7a, 3a, 4a

Manzo, cavallo e tacchino

Contorni: piccola insalata verde, verdure grigliate, riso, patatine fritte, cetriolini e mostarda di frutta

Salse: 4 salse tradizionali e 2 della casa

Rindfleisch, Pferd und Truthahn

Beilagen: gegrilltes Gemüse, Reis, Pommes frites, eingelegte Gurken und Senfrüchte

Saucen: 4 traditionelle Saucen und 2 hausgemachte Saucen

Boeuf, cheval et dinde

Accompagnements: légumes grillés, riz, pommes frites, cornichons et moutarde aux fruits




Sauces: 4 sauces traditionnelles et 2 sauces maison

CHF 44.-





LE INSALATE

-  **Insalata verde** 1a, 9b 7.-
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista** 1a, 9b 10.-
Gemischter Saisonsalat (15.- grande)
Salade mêlée de saison
Mixed seasonal salad
- Insalata di avocado, pomodorini, cipolla rossa, tonno e olive taggiasche** 4a 13.-
(18.- grande)
Avocadosalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Thunfisch und Oliven „Taggiasche“
Salade d’avocat, tomates cerises, oignon rouge, thon et olives “taggiasche”
Salad of avocado, cherry tomatoes, red onion, tuna and olives “taggiasche”
-  **Insalata di finocchi, arance, noci, erba cipollina e crudo di carciofi su letto di foglie miste** 8a 13.-
Salat aus Fenchel, Orangen, Walnüssen, Schnittlauch und rohen Artischocken auf einem Bett aus gemischten Blättern
Salade de fenouil, oranges, noix, ciboulette et artichauts crus sur un lit de feuilles mêlées
Salad of fennel, oranges, walnuts, chives and raw artichokes on a bed of mixed leaves
- Caesar Salad** 1a, 7a, 3b 17.-
Lattuga, pollo, pomodoro, parmigiano, crostini di pane
Kopfsalat, Poulet, Tomaten, Parmesan, Brot Croutons
Laitue, poulet, tomate, parmesan, croûtons de pain
Lettuce, chicken, tomato, parmesan cheese, bread croutons

 = piatto vegetariano, vegetarisches Gericht, plat végétarien, vegetarian dish

 = prodotti del territorio, lokale Produkte, produits de territoire, products of the territory

 = piatto vegano, vegan Gericht, plat vegan, vegan dish

Tutti i prezzi sono in CHF. Alle Preise sind in CHF.

Tous les prix sont en CHF. All prices are in CHF.








Ricordi del Ticino:

Prosciutto crudo di Piora, salame Montebello, mortadella, carne secca, e formaggio dell'alpe (Gottardo e Blenio), focaccia calda 1a, 7a, 8b 28.-
Rohschinken aus Piora, Salami "Montebello", Mortadella, Trockenfleisch, Alpkäse, warmes Focciabrot
Jambon de Piora, salami "Montebello", mortadella, viande séchée, fromage d'alpage, focaccia chaude
Raw ham from Piora, salami "Montebello", mortadella, dried meat, and alpine cheese, hot focaccia bread

ZUPPE

-  **Minestrone ticinese** 9a,1b 10.-
 Tessiner Gemüsesuppe
Potage aux légumes tessinois
Vegetables soup of Ticino
- Crema di lenticchie con spuma di mortadella e pistacchi** 9b,8b 12.-
Linsencreme mit Mortadella Mousse und Pistazien
Crème de lentilles avec espuma de Mortadella et pistaches
Lentil cream with mortadella foam and pistachios
-  **Vellutata di zucca con fonduta di mozzarella di bufala** 7b 12.-
Kürbissuppe mit Büffelmozzarella-Fondue
Veloutée de potiron avec fondue de mozzarella de bufflonne
Creamy pumpkin soup with buffalo mozzarella fondue





PER INIZIARE BENE

- Tris di bruschette invernali con bouquet di foglie miste** 1a,7a,11b 14.-
Caponata della casa, funghi misti e blu ticinese, carciofi trifolati e crudo di Piora
Tris von Winterbruschetta mit Salatbouquet
Hauskaponata, gemischte Champignons und Tessiner Blauschimmelkäse, Artischocken und Rohschinken Piora
Tris de bruschette d'hiver avec bouquets de feuilles mêlées
Caponata maison, champignons et bleu du Tessin, artichauts sautés et jambon cru Piora
Tris of winter bruschette with salad bouquet
House caponata, mixed mushrooms and Ticino blue cheese, artichokes and prosciutto Piora
- Tartare di fassona e le sue tre salse: "Ananas & curcuma"** 19.-
"Hummus di melanzane" e "Barbabietola & rafano" 1a,7a,11a 100gr.
Fassona-Rindstartare und seine drei Saucen: „Ananas & Kurkuma“ (36.- grande)
Auberginen „Hummus“ und „Rote Beete & Meerrettich“
Tartare de fassona et ses trois sauces : « Ananas & curcuma »,
«Hummus de aubergine» et «Betterave rouge et raifort»
Fassona tartare and his three sauces: "Pineapple & turmeric";
"Eggplant Hummus" and "Beetroots & horseradish"



Ricordi del Ticino:

- ✓ Verdure d'inverno grigliate con tomino ticinese** 7a 17.-
Gegrilltes Wintergemüse und Tessiner Tomme Käse
Légumes d'hiver grillés avec tomme tessinoise
Winter's grilled vegetables with tomme cheese from Ticino
- Carne secca del mendrisiotto con germogli di rucola della Capriasca e formaggio Tre Castelli stagionato 16 mesi** 7b 21.-
Mendrisiotto Trockenfleisch mit Rucola Sprossen aus Capriasca und 16 Monate gereifter "Tre Castelli" Käse
Viande séchée du mendrisiotto, pousses de roquette de la Capriasca et fromage "Tre Castelli" affiné pendant 16 mois
Mendrisiotto's dried meat, Capriasca rocket salad shoots and "Tre Castelli" cheese matured for 16 months





PASTE & RISOTTI



Gnocchi di polenta al Merlot e luganighetta 1a, 12a, 3b,7b

23.-

Polenta Gnocchi an Merlot und Luganighetta Wurst
Gnocchi de polenta au merlot et saucisse luganighetta
Polenta Gnocchi with merlot and luganighetta sausage



Orecchiette alle cime di rapa con tofu affumicato su crema di broccoli 1a,9b 19.-

Orecchiette mit Rübensprossen und geräuchertem Tofu auf Brokkolicreme
Orecchiette aux pousses de navets avec tofu fumé sur crème de brocoli
Orecchiette with turnip tops and smoked tofu on broccoli cream



Ricordi del Ticino:



Risotto con pere caramellate e Zincarlin della valle di Muggio 7a,9b

22.-

Risotto mit karamellisierten Birnen und Zincarlin Käse aus dem Muggiotal
Risotto aux poires caramélisées avec fromage Zincarlin de la Vallée de Muggio
Risotto with caramelized pears and Zincarlin cheese of the Muggio Valley

Tagliatelle al ragù bianco di coniglio e polvere di castagne 1a,7a



26.-

Tagliatelle mit Kaninchenragout und Kastanienpulver
Tagliatelles au ragoût de lapin et poudre de châtaignes
Tagliatelle with rabbit ragout and chestnuts powder





PIATTI PRINCIPALI

- Tagliata di filetto di manzo con salsina e patate al rosmarino e verdure 7a** 41.-
Rindsfilet-Tagliata mit Sauce und Kartoffeln an Rosmarin und Gemüse
Filet de bœuf tranché avec sauce et pommes de terre au romarin et légumes
Sliced beef fillet with sauce and potatoes rosemary and vegetables
- Stinco di maiale svizzero alla birra scura con patate al forno e verdure di stagione 7a,9a** 25.-
Schweizer Schweinshaxe in dunkles Bier mit Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison
Jarret de porc suisse à la bière brune avec pommes de terre au four et légumes de saison
Swiss pork knuckle flavoured with stout beer with baked potatoes and seasonal vegetables
- Sminuzzato di vitello alla zurighese con purea di patate viola e bouquet di verdure 7a** 36.-
Kalbs Zürcher geschnetzeltes mit violetter Kartoffelpüree Gemüsebouquet
Veau haché à la zurichoise avec purée de pommes de terre vitelottes et bouquet de légumes
Zurich's ragout of veal in mushroom and cream sauce with violet mashed potatoes and vegetables bouquet
- Trancio di salmone "Swiss Lachs Lostallo" confit, su riso venere, piccole verdure e emulsione alla curcuma 7a,3a,4a** 38.-
Lachsscheibe "Swiss Lachs Lostallo"-Confit, auf Venusreis, kleinem Gemüse und Kurkuma-Emulsionen
Tranche de saumon confit "Swiss Lachs Lostallo", sur riz noir, petits légumes et émulsion de curcuma
Confit salmon steak "Swiss Lachs Lostallo", on Venus rice, small vegetables and curcuma emulsion
-  **Melanzana ripiena di caponata con timballo di riso e Hummus di melanzana 7a,1b, 11b** 22.-
Auberginen gefüllt mit Caponata Gemüse, Reis-Pastete und Auberginen-Hummus
Aubergines farcies de caponata légumes, timbale de riz et hummus à l'aubergine
Stuffed eggplants with caponata vegetables, rice timbale
-  **Cordon Bleu Ticinese di maiale, farcito con luganighetta e formaggio Leventina con insalata mista e patatine fritte 1a, 3a, 7a,8b,11b** 28.-
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit "Luganighetta" Wurst und Leventina Käse mit gemischter Salat und Pommes
Cordon Bleu tessinois de porc, farci à la saucisse "luganighetta" et fromage Leventina avec salade mêlée et pommes frites
Ticino pork cordon bleu stuffed with "luganighetta" sausage and Leventina cheese with mixed salad and French fries





I NOSTRI BURGER

- Burger “Internazionale”** 1a, 10a, 11a, 8b 27.-
180gr di carne di fassona speziata al pepe della Tasmania, Cheddar, bacon, avocado, pomodoro, lattuga dei ghiacci e salsa BBQ dello Chef, patatine fritte
180gr Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef, Pommes Frites
180 gr de fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef, pommes frites
180 gr fassona meat seasoned with tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef, french fries
- Double Decker Burger “Internazionale”** 1a, 10a, 11a, 8b 38.-
360gr carne tritata di fassona – fein geschnittenes Fleisch vom Fassona-Rind
360gr de viande de fassona haché – finely sliced fassona meat
- Burger del Pescatore** 1a, 3a, 4a, 11a, 7b 29.-
Burger di pesce spada e salmone, pane al nero di seppia, zucchine marinate alla menta, insalata verde, pomodoro e salsa all'erba cipollina con patatine fritte
Tintenfisch-Tintenbrot, Schwertfisch und Lachs, mit Minze marinierte Zucchini, grünem Salat, Tomaten und Schnittlauchsauce mit Pommes Frites
Pain à l'encre de seiche, espadon et saumon, courgettes marinées à la menthe, salade verte, tomate et sauce au ciboulette et pommes frites
Cuttlefish ink bread, swordfish and salmon, zucchini marinated with mint, green salad, tomatoes and chive sauce and French fries
-  **Karma Burger** 1a, 9a, 11a 27.-
Burger di zucchine-carote-ceci, con pomodoro, avocado, insalata verde con salsa di barbabietola e rafano
Burger aus Zucchini, Karotten und Kichererbsen, mit Tomaten, Avocado, grünem Salat und roter Bete – Meerrettich Sauce
Burger aux courgettes, carottes et pois chiches, avec tomates, avocat, salade verte et sauce à la betterave et au raifort
Burger of zucchini, carrots and chickpeas, with tomatoes, avocado, green salad and beetroot-radish sauce





Burger nostrano "101"1a, 11a,7b

29.-

180 gr di carne di Black Angus del Mendrisiotto, germogli di senape della Capriasca, pomodori del piano di Magadino, cetrioli nostrani sott'aceto fatti in casa, pane di Sementina e crema di formaggio Leventina con patatine fritte

180 g Black-Angus-Fleisch aus dem Mendrisiotto, Senfsprossen aus Capriasca, Tomaten von der Magadino Ebene, hausgemachte, in Essig eingelegte lokale Gurken, Brot aus Sementina und Leventina Käse Crème mit Pommes Frites

180 gr de viande Black Angus du Mendrisiotto, des pousses de moutarde de la Capriasca, tomates du plan de Magadino, concombres locaux marinés au vinaigre faits maison, pain de Sementina et crème de fromage Leventina avec frites

180 gr of Black Angus meat from Mendrisiotto, mustard shoots from Capriasca, tomatoes from Magadino's plain, homemade regional pickled cucumbers, Sementina bread and Leventina cheese cream with french fries

Tartare Burger 3a, 7a, 1a, 11a

27.-

Hamburger con tartare di Fassona, pomodori, insalata di stagione, scaglie di Grana, salsa cipollina servito con patatine fritte

Hamburger mit Fassona-Tartar, Tomaten, Salat der Saison, Grana-Käseflocken, Schnittlauchsauce, serviert mit Pommes Frites

Hamburger avec tartare de Fassona, tomates, salade de saison, flocons de fromage Grana, sauce à la ciboulette, servi avec des frites

Hamburger with Fassona tartare, tomatoes, seasonal salad, Grana cheese flakes, chives sauce served with French fries





MENU PER BAMBINI...E NON SOLO...

Spaghetti al pomodoro o al ragù di carne 1a	11.-
Spaghetti mit Tomatensauce oder mit Fleischragout Spaghetti à la sauce de tomate ou au ragout de viande Spaghetti with tomato sauce or with meat ragout	
Nuggets con patatine fritte e verdure 1b	13.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse Nuggets de poulet avec pommes frites et légumes Chicken nuggets with french fries and vegetables	
Impanata di vitello con patatine fritte e verdure 1a, 8b, 7a, 11b	19.- Adulti 34.-
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse Escalope de veau panée avec pommes frites et légumes Escalope of veal with french fries and vegetables	
✓ Pizza "Bugs Bunny" (margherita o prosciutto)	13.-
Pizza "Bugs Bunny" (Margherita oder Schinken) Pizza "Bugs Bunny" (margherita ou jambon cuit) Pizza " Bugs Bunny" (margherita or ham)	

Da 2 a 13 anni / Von 2. bis 13. Jahre alt / Dès 2 à 13 ans / From 2 to 13 years old:

Bicchieri di acqua o acqua e sciroppo incluso nel prezzo

Ein Glas Wasser, oder Wasser mit Sirup im Preis inbegriffen

Verre d'eau ou de l'eau avec du sirop inclus dans le prix

Glass of water or water with syrup included in the price





PIZZE

- ✓ Margherita** - pomodoro, mozzarella 14.-
Tomaten, Mozzarella – Tomate, mozzarella – Tomato, mozzarella
- Siciliana** - pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere 16.-
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires
Tomatoes, capers, anchovies, black olives
- Prosciutto** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 16.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Tomato, mozzarella, ham
- Prosciutto e funghi** – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi 17.-
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- Crudo** – pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 21.-
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Tomate, mozzarella, jambon cru
Tomato, mozzarella, raw ham
- Vulcano** – pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere 19.-
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires
Tomato, mozzarella, spicy salami, black olives
- ✓ Light** – pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini 21.-
Tomaten, Büffelmilch Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten
Tomate, mozzarella au lait de buffle, roquette, tomates cerises
Tomato, mozzarella with buffalo milk, rocket salad, cherry tomatoes

PROPOSTA STAGIONALE

- Pizza Invernale** - pomodoro, mozzarella, friarielli, luganighetta 22.-
e pomodorini confit
Tomaten, Mozzarella, Friarielli, Luganighetta Wurst und Kirschtomaten-Confit
Tomate, mozzarella, friarielli, luganighetta saucisse et tomates cerises confites
Tomato, mozzarella, friarielli, luganighetta sausage and cherry tomatoes confit





Tonno e cipolle – pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Tomate, mozzarella, thon, oignons Tomato, mozzarella, tuna, onions	18.-
Calzone farcito – pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	19.-
4 stagioni - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	19.-
Ticino - pomodoro, mozzarella, luganighetta Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage	19.-
Bellinzona – pomodoro, mozzarella, salame Montebello Tomaten, Mozzarella, Salami Montebello Tomate, mozzarella, salami Montebello Tomato, mozzarella, salami Montebello	20.-
Mascarpone – pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, rucola Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Rucola Tomate, mozzarella, mascarpone, speck, roquette Tomato, mozzarella, mascarpone, bacon, rocket salad	21.-
Grigionese – pomodoro, mozzarella, carne secca, rucola, grana Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Parmesan Tomate, mozzarella, Viande séchée, roquette, parmesan Tomato, mozzarella, dried meat, rocket salad, parmesan cheese	23.-
Sfiziosa – pomodoro, mozzarella, luganighetta, peperoni, philadelphia Tomaten, Mozzarella, „Luganighetta“ Wurst, Peperoni, philadelphia Tomate, mozzarella, „luganighetta“, saucisse, poivrons, philadelphia Tomato, mozzarella, „luganighetta“ sausage, bell peppers, philadelphia	21.-





BIANCHE

- ✓ **Vegetariana** - mozzarella, verdure grigliate 18.-
Mozzarella, gegrilltes Gemüse
Mozzarella, légumes grillés
Mozzarella, grilled vegetables
- ✓ **4 formaggi** – 4 tipi di formaggi 19.-
4 verschiedene Käsesorten
4 types de fromage

Disponibili su richiesta / Auf Anfrage / Sur demande / On request:

- Mozzarella senza lattosio / Laktosefreie Mozzarella 3.-*
Mozzarella sans lactose / Lactose free mozzarella
- Pizza senza glutine / Glutenfreie Pizza / Pizza sans gluten / Gluten free pizza 4.-*
- Bordo ripieno / gefüllten Rand / bord farci / filled crust 3.-*





DESSERT

Passione per il cioccolato, tortino “Black & White” dal cuore fondente con gelato alla vaniglia 1a, 3a, 7a, 8a 12.- (15 min.)

Leidenschaft für Schokolade, Törtchen mit flüssigem Herz und englischer Creme, Vanilleeis
Passion pour le chocolat, tarte avec cœur fondant et crème anglaise, glace à la vanille
Passion for chocolate, tartlet with fondant heart and custard, vanilla ice cream

Semifreddo alle castagne in manto di meringhe 7a, 1a, 8b 10.-

Kastanienhalbgefrorenes mit Meringues
Parfait glacé aux marrons avec meringues
Parfait with chestnuts with meringues



Muffin vegano ai mirtilli con il suo sorbetto 1a, 6a 10.-

Veganer-Blaubeeren-Muffin mit ihrem Sorbet
Muffin végétalien aux mirtilles avec son sorbet
Blueberries vegan muffin with its sorbet

Panna cotta al cioccolato Ruby con coulis di lamponi 8.-

Ruby Schokolade Panna cotta mit Himbeer-Coulis
Panna cotta au chocolat Ruby avec coulis aux framboises
Ruby chocolate's panna cotta with raspberry coulis

Ricordi del Ticino:



Torta di pane fatta in casa 1a, 7a, 8a, 11a 6.-

Hausgemachter Brotkuchen - Gâteau de pain fait en maison - Homemade bread cake





LA PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI E DEI NOSTRI PESCI

Carne

Maiale: Svizzera

Schwein, porc, pork

Vitello: Svizzera

Kalb, veau, veal

Pollo: Svizzera / Polonia / Brasile

Poulet, poulet, chicken

Manzo Black Angus: Ticino

Rind, boeuf, beef

Cavallo, Argentina

Pferd, cheval, horse

Manzo: Australia / Svizzera

Rind, boeuf, beef

Salumi: Ticino

Aufschnitt, charcuterie, cold cut

Fassona: Italia

Fassona, fassona, fassona

Coniglio: Svizzera

Kaninchen, lapin, rabbit

Tacchino, Italia

Truthahn, dinde, turkey

Pesce

Salmone: Norvegia – oceano atlantico del nord

Zona FAO 27

Salmo salar – allevamento

Salmone Swiss Lachs: Svizzera

Salmo salar – allevamento a Lostallo

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione



Die Gerichte, die in diesem Restaurant angeboten werden, werden nach den Vorschriften des "Fatto in Casa" Logo von GastroTicino zubereitet, dass deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können unter anderem Eis und Teigwaren sein, die leicht nach Art oder Bezeichnung erkennbar sind.

The dishes offered in this restaurant are prepared according to the "Fatto in Casa" logo of GastroTicino, which supervises their implementation. Exceptions may include ice cream and pasta, which are easily identifiable by type or designation.

