



RISTORANTE  
**INTERNAZIONALE**  
Levante & Grill 800°C

---

## Saveurs du Levante avec des produits locaux

Dans notre nouveau concept, vous trouverez une cuisine dédiée à la région historique du Levante  
Et où les saveurs internationales sont créées  
avec des produits régionaux.

La cuisson dans des fours à 800 °C permet à la viande de  
conserver son saveur naturel,  
pour développer une croûte croustillante et caramélisée à l'extérieur  
tout en restant juteux à l'intérieur.

Les meze chauds et froids sont des accompagnements typiques de la  
cuisine levantine et amènent dans l'assiette  
les différentes saveurs de la Méditerranée orientale.

Ce concept unique vous permettra de choisir votre plat principal avec vos  
accompagnements préférés.

Tous les palais seront ravis et l'association des saveurs vous amènera  
dans de nouveaux voyages gastronomiques.

L'accent est mis aussi sur la cuisine  
végétarienne et végétalienne,  
les différentes propositions offrent beaucoup de liberté et de fantaisie pour  
la composition de votre plat.

L'idée a été conçue en étroite collaboration  
avec le Chef étoilé Adrian Bühler.

Laissez-vous emporter par les couleurs des assiettes et accompagnez  
votre repas avec un excellent vin.





RISTORANTE  
**INTERNAZIONALE**  
Levante & Grill 800°C

---

## Flavours of Levante with local products

Get involved in our new concept, you will find a cuisine dedicated to the historical region of Levante and where international flavours are created with regional products.

Cooking in 800 °C ovens allows the meat to retain its natural flavour, to develop a crispy, caramelised crust on the outside and at the same time remain juicy on the inside.

Hot and cold meze are the typical side dishes of Levantine cuisine bringing to the plate the different flavours of the Eastern Mediterranean.

All palates will be delighted and the combination of flavours will take you on new gastronomic journeys.

This unique concept will allow you to choose your main dish with your favourite side dishes.

Special emphasis is placed on vegetarian and vegan cuisine the various proposals offer ample freedom and fantasy for the composition of your dish.

The idea was conceived in close collaboration with the with Michelin-starred chef Adrian Bühler.

Let yourself be carried away by the colours of the dishes and accompany your meal with an excellent wine.



## Grill 800°C

---

Pendant la cuisson, la viande conserve sa saveur naturelle ainsi que celle du grill. Pour une finition personnalisée, utilisez notre mélange de sel aux herbes fait maison.

During cooking the meat retains its natural flavour as well as that of the grill. For a personal finish, use our homemade herb salt mix.

### Viande - Meat

180g “Chain Steak” de bœuf Suisse sélectionné à main – 27  
Handselected Swissbeef “Chain Steak”

180g Côtelette de veau tessinois – 32  
Ticinese veal chop

180g Filet de jeune vache suisse – 36  
Tenderloin of young Swiss cow

250g Filet de jeune vache suisse – 47  
Tenderloin of young Swiss cow

200g Côtelette de porc tessinois – 18  
Ticinese pork chop

Ventre de porc croustillante – 17  
Crispy pork belly

220g Dry aged Ribeye Steak – 35  
Dry aged Ribeye Steak

200g Poitrine de poulet tessinois (azienda agricola Claudio Guerra) – 18  
Ticino Chicken breast



## Burgers

### Internazionale – 23

180g de viande de fassona assaisonné au poivre de la Tasmanie, fromage cheddar, bacon, avocat, tomate, laitue iceberg et sauce BBQ du Chef

Fassona meat seasoned with tasmanian pepper, cheddar, bacon, avocado, tomatoes, iceberg salad, BBQ sauce of the Chef

### Vegano – 21

« Viande végétalienne », avocat, tomate, oignon et vegan mayo

“Vegan meat”, avocado, tomato, onion and vegan mayo

### Pommes frites – 5

## Poisson - Fish

180g Saumon „Swiss Alpine Lachs“ cuit à basse température avec citron et aneth – 28

Sous vide cooking Salmon „Swiss Alpine Lachs“ with lemon and dill (4a)

## Végétalien et végétarien – Vegan and vegetarian

180g Brochette de «viande végétalienne» à la coriandre et au yaourt tessinois – 23

“Vegan meat” skewer with coriander and Ticino yoghurt (6a, 7a)

Falafel maison avec tomates braisées – 18

Home-made falafel with braised tomatoes (7a)



# Meze

---

## Meze froide à partager – Cold Meze to share

Taboulé – Salade de bulgur avec persil, citron et huile d'olive – 8  
Bulgur salad with parsley, lemon and olive oil (1a)

Crème d'avocat au yaourt tessinois, basilic et piment rouge – 7  
Avocado cream with Ticino yoghurt, basil and chilli pepper (7a)

Pita avec yaourt tessinois et ail – 7  
Pita with Ticino yoghurt and garlic (1a, 7a)

Salade verte avec chou-fleur, fenouil et grenade – 6  
Green salad with cauliflower, fennel and pomegranate

Salade de tomates tessinois avec coriandre fraîche, pignons de pin et oignons rouges – 8  
Ticinese tomato salad with fresh coriander, pine nuts and red onions (8a)

Couscous aux herbes fraîches, dattes, carottes et céleri – 8  
Couscous with fresh herbs, dates, carrots and celery (9a)

Olives Kalamata et Taggiasca avec fromage frais de chèvre tessinois – 8  
Kalamata and Taggiasca olives with Ticino goat cheese (7a)

Salade de carottes à la menthe, sésame et Dukkah – 5  
Carrot salad with mint, sesame and Dukkah (8a, 11a)

Betteraves braisées à la mélisse, noix de cajou et fromage tessinois – 8  
Braised beetroot with melissa, cashews and Ticino cheese (7a, 8a)

Salade de lentilles avec aubergines de la plaine de Magadino et cumin – 8  
Lentil salad with aubergines from the Magadino plain and cumin

75g Tartare de bœuf avec tomates séchées, olives et avocat – 17  
Beef tartare with sun-dried tomatoes, olives and avocado (3a, 10a)



## Meze chaude à partager – Warm Meze to share

Hummus au naturel à l'huile d'olive – 5

Hummus au naturel with olive oil (11a)

Hummus de betteraves à la coriandre – 6

Beetroot hummus with coriander (11a)

Hummus aux petits pois et menthe – 6

Peas hummus with mint (11a)

Riz libanais au beurre – 6

Lebanese butter rice (1a, 7a)

Frites de patates douces au yaourt tessinois et grenade – 7

Sweet potato fries with Ticino yoghurt and pomegranate (7a)

Potatoes au chili avec citron et persil – 5

Chili potatoes with lemon and parsley (8a, 11a)

Baby carottes avec sauce verte aux herbes aromatiques – 6

Baby carrots with an aromatic green herb sauce (7a, 11a)

Baba Ganoush – Crème d'aubergine tessinoise grillée au sésame – 7

Baba Ghanoush - Grilled Ticino aubergine cream with sesame (11b)

Brocolis rôtis avec graines de tournesol, basilic et citron vert – 5

Roasted broccoli with sunflower seeds, basil and lime

Légumes grillés avec une marinade à l'huile d'olive aux herbes – 6

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Garganelli pasta avec Muhammara aux poivrons, noix et feta – 6

Garganelli pasta with Muhammara of peppers, walnuts and feta cheese (1a, 7a, 8a)

Spaghetti avec sauce au yaourt, menthe et pignons de pin – 6

Spaghetti with yoghurt sauce, mint and pine nuts (1a, 7a, 8a)

Risotto au citron avec radis, haricots et fines herbes – 7

Lemon risotto with radishes, green beans and herbs (7a)



# Kids Menu

---

Spaghetti à la sauce tomate – 13

Spaghetti with tomato sauce (1a)

Penne à la bolognaise – 14

Penne Bolognese (1a)

Nuggets de poulet avec frites et légumes – 13

Chicken nuggets with french fries and vegetables (1a)

Bâtonnets de poisson avec riz et légumes – 16

Fish fingers with rice and vegetables (1a, 4a)

Kids-burger avec frites et légumes – 18

Kids-burger with fries and vegetables (1a, 7a, 11a)

Risotto aux petit pois – 14

Risotto with peas (7a)

Jusqu'à 14 ans / Until 14 years oldt



# Dessert

---

Cake au citron et aux pistaches, sauce à la fleur d'oranger et glace à la fraise – 10

Lemon and pistachio cake with orange blossom sauce and strawberry ice cream (1a, 7a)

Tarte au chocolat parfumé à la cardamome avec cœur fondant et glace à la vanille – 13

Cardamom-scented chocolate tartlet with a fondant heart and vanilla ice cream (1a, 7a)

Pudding aux graines de chia avec crème à l'eau de rose et crème aux amandes – 9

Chia seed pudding with rose water and almonds cream (7a, 8a)

