



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 plupart des légumes sont cultivés dans le "Parco del Piano di Magadino", qui couvre une superficie de 22 km². Au début du mois de juin, le "Piatto del Parco" est également proposé.

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.



Most of the vegetables are grown in the 'Parco del Piano di Magadino', which covers an area of 22 km². At the beginning of June, the 'Piatto del Parco' is also offered.

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 wi



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 Filet de jeune vache suisse – 36

Tenderloin of young Swiss cow

Ribs de porc suisses de première qualité cuites à basse température et grillées

à 800°C avec leur Chimichurri – 36 (8b, 10a)

First-quality Swiss pork ribs cooked at low temperature and grilled at 800°C with their Chimichurri

200g Magret de canard (FR) – 27

avec sauce aigre-douce au mandarine

Duck breast with mandarin sweet and sour sauce (6a)

Entrecôte de cerf avec chutney de fruits rouges – 24

Venison’s entrecôte with red fruit’s chutney



Demi poulet grillé (ferme agricole Claudio Guerra) avec sauce Tzatziki – 28

Grilled half chicken (farm Claudio Guerra) with tzatziki sauce (7a)

Accompagnez les propositions avec nos meze chauds et froids

Accompany the proposals with our hot and cold meze



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

Tranche de saumon grillé "Swiss Saumon Lostallo" aux agrumes aneth – 28
Slice of grilled salmon 'Swiss Salmon Lostallo' with citrus fruits and dill

Filet de sériole cuit à basse température dans l'huile et pistaches – 29
Filet of amberjack cooked in low temperature oil and pistachios (8a)

Végétalien – Vegan

Falafel maison avec tomates braisées – 18
Home-made falafel with braised tomatoes (7a)

Accompagnez les propositions avec nos meze chauds et froids
Accompany the proposals with our hot and cold meze



Autumn Hits

Nos spécialités / our specialities

Cordon bleu tessinois avec luganighetta et fromage Leventina – 24
Ticinese cordon bleu with luganighetta and Leventina cheese (1a, 7a)

Roastbeef d'entrecôte suisse avec champignons porcini et sauce tartare – 25
Entrecôte's Roastbeef with porcini mushrooms and tartar sauce

Tagliatelle fraîches au ragoût blanc de lapin – 26
Fresh tagliatelle with white rabbit ragout (1a, 3a, 7a, 11a)

Accompagnez les propositions avec nos meze chauds et froids
Accompany the proposals with our hot and cold meze

Crouton de polenta grillé avec fondue de fromages suisses, champignons porcini et chou rouge braisé au Merlot. – 18
Grilled polenta crouton with Swiss cheeses fondue, porcini mushrooms and Merlot-braised red cabbage (1a, 7a)

Charcuterie et fromages régionaux avec miel de châtaignier et pain pita – 24
Regional cold cuts and cheese with chestnut honey and pita bread (1a, 7a)

Risotto aux marrons avec du lard croustillant et jus de veau – 23
Chestnut risotto with crispy bacon and veal jus (7a, 8a, 9b)

Gnocchi de polenta au Merlot du Tessin et luganighetta – 24
Polenta gnocchi with Ticino Merlot and luganighetta (1a, 3a, 7a)



Bowls

Couscous, saumon saisi, tomates dates, avocat,
potiron aigre-doux et éclats d'amandes – 22

Couscous, seared salmon, dates tomatoes, avocado, sweet and sour pumpkin
and almond slivers (1a, 8a, 9a)

Riz libanais, thon saisi, poire, pois chiches, betterave rouge, tomates dattes,
et yaourt grec – 23

Lebanese rice, seared tuna, pear, chickpea, beetroot, dates tomatoes, and
greek yogurt (7a)

Taboulé, escalope de poulet, legumes grilles, mushrooms, iceberg salad,
tomates dattes et tzatziki – 22

Taboulé, chicken escalope, grilled vegetables, avocado cream, trevisana
salad, dates tomatoes and tzatziki (1a, 7a)

Lentilles rouges au lait de coco, halloumi, marrons, edamame, falafel, mayo
aux olives de Kalamata et grenade – 20

Red lentils with coconut milk, halloumi, chestnuts, edamame, falafel,
Kalamata's olives mayo and pomegranate (7a, 8b, 9a)



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, 8a)

Salade verte et rouge avec croûtons de falafel, raisins, châtaignes, potiron, chou-fleur. et vinaigrette à l'orange – 9

Green and red salad with falafel croutons, grapes, chestnuts, pumpkin, cauliflower and orange vinaigrette (8a, 11a)

Caprese avec mozzarella de buffle et figes, Za'atar et pistache sauce – 9

Caprese with bufala mozzarella and figs with Za'atar and pistachio sauce (7a, 8a, 11a)

Couscous aux herbes fraîches, dattes, carottes et céleri – 8

Couscous with fresh herbs, dates, carrots and celery (1a, 9a)

Olives Kalamata et Taggiasca avec fromage frais de chèvre tessinois – 8

Kalamata and Taggiasca olives with Ticino goat cheese (7a)

Salade de lentilles rouges au lait de coco, curcuma et courgettes grillées – 8

Red lentil salad with coconut milk, turmeric and grilled zucchini (7b, 8b, 9a)

75g Tartare de bœuf avec tomates séchées, olives et avocat – 18

Beef tartare with sun-dried tomatoes, olives and avocado (3a, 10a)



Meze chaude à partager – Warm Meze to share

Bâtonnets de Haloumi frits avec sauce Amba – 9

Fried Haloumicheese sticks with Amba sauce (1a, 3a, 7a, 8b)

Hummus nature avec chou rouge et champignons cremines – 9

Hummus nature with red cabbage and cremini mushrooms (8a, 1a)

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)

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

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



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

Grilled vegetables with an herb olive oil marinade

Sptätzli à la curcuma rôtis avec beurre à la paprika doux – 7

Turmeric roasted sptätzli with sweet paprika butter (1a, 3a, 7a)

Risotto au potiron avec amaretto croustillant et büscion du Tessin – 8

Pumpkin risotto with crispy amaretto and ticinese büscion cheese (2a, 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

Gâteau aux poires avec glace au yaourt grec et crumble aux noisettes – 10

Soft pear cake with Greek yoghurt ice cream and hazelnut crumble

(1a, 7a, 8a)

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)

Tiramisu à la pistache grec – 10

Greek Pistachio Tiramisu (7a, 8a)

Parfait aux marrons, glaçage au chocolat noir et réduction de ratafià – 10

Chestnut parfait with dark chocolate icing and ratafià reduction

(1a, 7a, 8a)

Sélection des desserts maison – 14

Selection of house desserts (1a, 7a, 3b, 8b)



Gâteau à la ricotta avec cannelle, sultanines, zestes d'agrumes et coulis à l'orange – 9

Ricotta cake with cinnamon, sultanas, citrus peel and orange sauce (1a, 3a, 7a, 5b, 8b)

