



RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Sapori del Levante con prodotti del territorio

Lasciatevi coinvolgere dal nostro nuovo concetto, troverete una cucina dedicata alla regione storica del Levante e dove i sapori internazionali vengono creati con prodotti regionali.

La cottura in forni da 800 °C permette alla carne di conservare il proprio sapore naturale, di sviluppare una crosta croccante e caramellata all'esterno e allo stesso tempo di rimanere succosa al suo interno.

Le meze calde e fredde sono i contorni tipici della cucina levantina e portano nel piatto i diversi sapori del Mediterraneo orientale.

Questo concetto unico vi permetterà di scegliere il piatto principale abbinandolo ai vostri contorni preferiti.

Tutti i palati verranno deliziati e la combinazione dei sapori vi porterà a continui nuovi viaggi gastronomici.

Un particolare accento è dato agli amanti della cucina vegetariana e vegana, le varie proposte offrono ampia libertà e fantasia per la composizione del proprio piatto.

L'idea è stata concepita in stretta collaborazione con lo Chef stellato Adrian Bühler.

Lasciatevi trasportare dai colori dei piatti e accompagnate il vostro pasto con un ottimo vino.





RISTORANTE
INTERNAZIONALE
Levante & Grill 800°C

Die Aromen der Levante mit lokalen Produkten

Lassen Sie sich auf unser neues Konzept ein, Sie finden eine Küche, die der historischen Region der Levante gewidmet ist und in der internationale Aromen mit regionalen Produkten kreiert werden.

Durch das Garen im 800°C heißen Ofen behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack, entwickelt außen eine knusprige und karamellierte Kruste und bleibt gleichzeitig innen saftig.

Die warmen und kalten Meze sind die typischen Beilagen der levantinischen Küche und bringen die unterschiedlichen Aromen des östlichen Mittelmeerraums auf den Teller.

Dieses einzigartige Konzept ermöglicht es Ihnen, das Hauptgericht zu wählen, indem Sie es mit Ihren Lieblingsbeilagen kombinieren.

Alle Feinschmecker werden begeistert sein und die Kombination der Aromen wird Sie zu immer neuen kulinarischen Reisen führen.

Ein besonderes Augenmerk wird auf Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche gelegt, die verschiedenen Vorschläge bieten viel Freiheit und Fantasie bei der Zusammenstellung Ihres Gerichts.

Die Idee entstand in enger Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Adrian Bühler.

Lassen Sie sich von den Farben der Gerichte mitreißen und begleiten Sie Ihr Essen mit einem ausgezeichneten Wein.



Grill 800°C

Durante la cottura la carne conserva il proprio sapore naturale come anche quello della griglia. Per una finitura personale, usate la nostra miscela di sale alle erbe fatta in casa.

Während des Garens behält das Fleisch seinen natürlichen Geschmack und den des Grills. Für ein persönliches Finish verwenden Sie unsere hausgemachte Kräutersalzmischung.

Carne - Fleisch

180g "Chain Steak" di manzo svizzero selezionato a mano – 27

Handverlesenes Schweizer Rindfleisch "Chain Steak"

180g Costoletta di vitello ticinese – 32

Kotelette vom Tessiner Kalb

180g Filetto di manzetta svizzera – 36

Filet von der Schweizer Jungkuh

250g Filetto di manzetta svizzera – 47

Filet von der Schweizer Jungkuh

200g Braciola di maiale ticinese – 18

Kotelette vom Tessiner Schwein

Costolette di cervo (NZ) – 29

Hirschkoteletts

300g Dry aged Ribeye Steak – 45

Dry aged Ribeye Steak

200g Petto di pollo ticinese (azienda agricola Claudio Guerra) – 18

Tessiner Pouletbrust (azienda agricola Claudio Guerra)



Burgers

Internazionale – 23

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, Cheddar, bacon, avocado, pomodoro, lattuga dei ghiacci e salsa BBQ dello Chef

Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ Sauce vom Chef (1a, 7a)

Vegano – 21

“Carne vegana”, avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana

“Veganer Fleisch”, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und vegane Mayo (1a, 6a)

Pommes frites – 5

Pesce - Fisch

180g Salmone „Swiss Alpine Lachs Lostallo“ cotto a bassa temperatura con limone e aneto – 28

Temperierter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Zitronen und Dill (4a)

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura e grigliati a 800°C – 27

Oktopus-Tentakel, bei niedriger Temperatur gekocht und bei 800°C gegrillt

Vegano e vegetariano - Vegan und Vegetarisch

180g Spiedino di “carne vegana” con coriandolo e yogurt ticinese – 23

“Veganer Fleisch” Hackspiesse mit Koriander und Tessiner Joghurt (6a, 7a)

Falafel della casa con pomodori brasati – 18

Hausgemachte Kichererbsenpuffer mit geschmorten Tomaten (7a)



Meze

Meze fredde da condividere - Kalte Meze zum Teilen

Taboulé – Insalata di bulgur con prezzemolo, limone e olio d'oliva – 8

Taboulé, Bulgursalat mit Petersilie, Zitrone und Olivenöl (1a)

Crema di avocado con yogurt ticinese, basilico e peperoncino – 7

Avocadocrema mit Tessiner Joghurt, Basilikum und Chili (7a)

Pita con yogurt ticinese e aglio – 7

Fladenbrot mit Tessiner Joghurt und Knoblauch (1a, 7a, 8a)

Insalata verde e rossa con crostini di Falafel, porri, carote e mandorle – 9

Gemischter Blattsalat mit Falafel-Croutons, Lauchstangen, Karotten und Mandeln (8a, 11a)

Caprese di fichi e Bufala, con sesamo tostato e pistacchi – 9

Feigen-Caprese mit Büffelmozzarella, geröstetem Sesam und Pistazien (7a, 8a, 11a)

Couscous con erbe fresche, datteri, carote e sedano – 8

Couscous-Salat mit Kräutern, Datteln, Karotten und Stangensellerie (9a)

Olive di Kalamata e taggiasche con formaggio caprino ticinese marinato – 8

Kalamata- und Taggiascaoliven mit mariniertem Tessiner Ziegenkäse (7a)

Insalata di carote con menta, sesamo e Dukkah – 5

Karottensalat mit Minze, Sesam und Dukkha (8a, 11a)

Barbabietola brasata con melissa, anacardi e formaggino ticinese – 8

Geschmorte Rote Beete mit Zitronenmelisse, Cashewnüsse und Tessiner Käse (7a, 8a)

Insalata di lenticchie con melanzane del piano di Magadino e cumino – 8

Linsensalat mit Auberginen aus der Magadinoebene und Kreuzkümmel

75g Tartare di manzo con pomodori secchi, olive e avocado – 17

Rindstatar mit getrockneten Tomaten, Oliven und Avocado (3a, 10a)



Meze calde da condividere - Warme Meze zum Teilen

Bastoncini di Haloumi fritti con salsa Amba – 9

Knusprige Haloumi Fritten mit Amba Sauce (1a, 3a, 7a, 8b)

Hummus al naturale con funghi di stagione spadellati e cipolla caramellata – 9

Hummus nature mit gebratene Pilzen und karamellisierten Zwiebeln (8a,)

Hummus di piselli profumato alla menta – 6

Erbsen-Hummus mit Minze aromatisiert (11a)

Riso libanese al burro – 6

Libanischer Butterreis (1a,7a)

Patatine dolci fritte con yogurt ticinese e melograno – 7

Süßkartoffel Pommes frites mit Tessiner Joghurtsauce und Granatapfel (7a)

Potatoes al Chili con limone e prezzemolo – 5

Chili Potatoes mit Zitrone und Petersilie

Mango arrostito, su vellutata di cavolfiori, mandorle e prezzemolo – 7

Gebratene Mango auf einer Blumenkohl-Creme, Mandeln und Petersilie (8a)

Baba Ganoush – Crema di melanzane ticinesi grigliate con sesamo – 7

Baba Ghanoush - Creme aus gegrillten Tessiner Auberginen
mit Sesam (7a, 11a)

Broccoli arrostiti con semi di girasole, basilico e lime – 5

Gebratene Broccoli mit Sonnenblumenkernen, Basilikum und Limette (11b)

Verdure grigliate con una marinata di olio d'oliva alle erbe – 6

Grillgemüse an einer Kräuter-Olivenölmarinade

Garganelli alla Muhammara con peperoni, noci e formaggio feta – 6

Garganelli Pasta Muhammara mit Peperoni, Wallnuss
und Fetakäse (1a, 7a, 8a)

-18
grande/grosse

Risotto con tartare di gambero rosso mantecato con burro all'arancia – 8

Risotto mit rotem Garnelentartar in Orangenbutter (2a, 7a)

-24
grande/grosse



Carta bambini

Spaghetti al pomodoro – 13

Spaghetti mit Tomatensauce (1a)

Penne alla bolognese – 14

Penne mit Fleischragout (1a)

Nuggets di pollo con patatine fritte e verdure – 13

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse (1a)

Bastoncini di pesce con riso e verdure – 16

Fischstäbchen mit Reis und Gemüse (1a, 4a)

Kids-burger con patatine fritte e verdure – 18

Kids-Burger mit Pommes Frites und Gemüse (1a, 7a, 11a)

Risotto con piselli – 14

Risotto mit Erbsen (7a)

Fino 14 anni / Bis 14. Jahre alt



Dessert

Cake al limone e pistacchio con salsa ai fiori d'arancio e gelato alla fragola – 10

Zitronen - Pistazincake mit Orangenblütensauce und Erdbeereis (1a, 7a)

Tortino al cioccolato al profumo di cardamomo con cuore fondente con gelato alla vaniglia – 13

Schokoladen - Kardamomkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1a, 7a)

Trancetto di torta alla zucca con ganache al cioccolato bianco e mandorle caramellate e gelato alla zucca – 10

Kürbiskuchenstück mit weisser Schokolade und karamellisierter Mandelganache und Kürbiseis (7a, 8a)

Selezione di dolci della casa – 14

Selektion der hausgemachte Nachspeisen (1a, 7a, 3b, 8b)

