



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 maggior parte delle verdure vengono coltivate nel perimetro del “Parco del Piano di Magadino”, che si estende su una superficie di 22km². Ad inizio giugno viene proposto anche il “Piatto del Parco”.

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 den internationalen Aromen mit regionalen Produkten kreiert werden.



Der größte Teil des Gemüses wird im "Parco del Piano di Magadino" angebaut, der sich über eine Fläche von 22 km² erstreckt. Anfang Juni wird auch der "Piatto del Parco" angeboten.

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 Filetto di manzetta svizzera – 36

Filet von der Schweizer Jungkuh

Ribs di maiale svizzero di prima qualità cotte a bassa temperatura e grigliate a 800°C con la loro Chimichurri – 36

Erste Qualität Schweizer Schweinribs, bei niedriger Temperatur gegart und bei 800°C gegrillt, serviert mit ihrem Chimichurri (8b, 10a)

200g Petto d'anatra (FR) con salsa agro al mandarino – 27

Entenbrust mit Süss-saure Mandarinsauce (6a)

Entrecôte di cervo (NZ) con chutney ai frutti rossi – 24

Hirsch-Entrecote mit Roten-Beeren-Chutney

Entrecôte di lepore (UY) con marmellata di bacche autunnali – 29

Hase-Entrecote mit Herbstbeerenkonfitüre

Ribs di cinghiale (EU) cotte a bassa temperatura, grigliate a 800°C

con la loro Chimichurri – 36

Wildschweinribs bei niedriger Temperatur gegart und bei 800°C gegrillt, serviert mit Chimichurri (8b, 10a)



Mezzo polletto grigliato (azienda agr. Claudio Guerra) con salsa Tzatziki – 28

Halbes Hunh gegrillt (Bauernhof Claudio Guerra) mit Tzatziki – Sauce (7a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde

Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze



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

Trancio di salmone “Swiss Lachs Lostallo” grigliato agli agrumi e aneto – 28
Gegrilltes Lachs - Steak “Swiss Lachs Lostallo” mit Zitrusfrüchten und Dill

Calamari ripieni alla mediterranea cotti al forno – 26
Gebackener gefüllter Tintenfisch nach mediterraner Art (2a, 4a, 9a, 14a)

Vegano - Vegan

Falafel della casa con pomodori brasati – 18
Hausgemachte Kichererbsenpuffer mit geschmorten Tomaten (7a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde
Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze



Autumn Hits

Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten

Cordon bleu ticinese con luganighetta e formaggio Leventina – 24

Tessiner Cordon bleu mit Luganighetta und Leventina Käse (1a, 7a)

Roastbeef di entrecôte svizzero con porcini e salsa tartara – 25

Schweizer Entrecôte - Roastbeef mit Steinpilzen und Tartar - Sauce

Tagliatelle fresche al ragù bianco di coniglio – 26

Frische Tagliatelle mit weiß Kaninchenragout (1a, 3a, 7a, 11a)

Accompagnate le proposte con le nostre meze calde e fredde

Begleiten Sie unsere Gerichte mit warmen und kalten Meze

Crostone di polenta grigliato con fonduta ai formaggi svizzeri, porcini e cavolo

rosso brasato al Merlot – 18

Gegrillte Polenta - Crouton mit schweizer Käsefondue, Steinpilzen und Merlot-
geschmortem-Rotkohl (1a, 7a)

Salumi e formaggi tipici della regione con miele di castagno e pane pita – 24

Regionaler Aufschnitt und Käse mit Kastanienhonig und Fladenbrot (1a, 7a)

Risotto alle castagne caramellate e pancetta croccante

mantecato al jus di vitello – 23

Risotto mit karamellisiert Kastanien, knuspriger Speck und Kalb - Jus

(7a, 8a, 9b)

Gnocchi di polenta al Merlot del Ticino e luganighetta – 24

Polenta - Gnocchi mit Tessiner Merlot und Luganighetta (1a, 3a, 7a)



Bowls

Salmone scottato, couscous, datterini ticinesi, dadolata di avocado, zucca in agrodolce e scaglie di mandorle – 22

Couscous, gebratener Lachs, tessiner Dattelntomaten, Avocado, süß-saurer Kürbis und Mandel (1a, 8a, 9a)

Tonno scottato, riso libanese, dadolata di pera, ceci, barbabietola, datterini ticinesi, yogurt greco – 23

Libanesischer Reis, gebratener Thunfisch, Birne, Kichererbsen, rote Bete, tessiner Dattelntomaten und Griechischer Joghurt (1a, 7a)

Scaloppata di pollo, taboulé, verdure grigliate, funghi spadellati, iceberg, datterini ticinesi e tzatziki – 22

Taboulé, Hähnchenschnitzel, gegrilltes Gemüse, Pilzen, Iceberg-Salat, tessiner Dattelntomaten und Tzatziki (1a, 7a)

Lenticchie rosse al latte di cocco, halloumi, castagne, edamame, falafel, maionese alle olive di Kalamata e melograno – 20

Rote Linsen mit Kokosnussmilch, Halloumi-Käse, Kastanien, Edamame, Falafel, Kalamata-Oliven-Mayo und Granatapfel (7a, 8a)



Meze

Meze fredde da condividere - Kalte Meze zum Teilen

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

Avocado-creme 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, uva, castagne, zucca, cavolfiore, e la sua vinaigrette all'arancia – 9

Gemischter Blattsalat mit Falafel - Croutons, Traube, Kastanien, Kürbis, Blumenkohl, und Orange - Vinaigrette (8a, 11a)

Caprese di Bufala e fichi con salsa allo Za'atar e pistacchio – 9

Caprese mit Büffel - Mozzarella, Feigen, Pistazien und Za'atar Sauce (7a, 8a, 11a)

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

Couscous - Salat mit Kräutern, Datteln, Karotten und Stangensellerie (1a, 9a)

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

Kalamata und Taggiasca - Oliven mit mariniertem Tessiner Ziegenkäse (7a)

Insalata di lenticchie rosse al latte di cocco, curcuma e zucchine grigliate – 8

Rotenlinsen - Salat mit Kokosnussmilch, Kurkuma und gegrillten Zucchini (7b, 8b, 9a)

75g Tartare di filetto di manzo con pomodori secchi, olive e avocado – 18

Rindsfilet - Tatar mit getrockneten Tomaten, Oliven und Avocado (3a, 10a)

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

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



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 cavolo rosso e funghi cremini – 9
Hummus nature mit Rotkohl und Cremini-Pilzen (8a, 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)

Baba Ganoush – Crema di melanzane ticinesi grigliate con sesamo – 7
Baba Ghanoush - Creme aus gegrillten Tessiner Auberginen
mit Sesam (7a, 11a)



Verdure grigliate con una marinata di olio d'oliva alle erbe – 6
Grillgemüse an einer Kräuter-Olivenölmarinade

Spätzli alla curcuma spadellati con burro alla paprika dolce – 7
Kurkuma-Spätzli mit süßer Paprikabutter (1a, 3a, 7a)

Risottino alla zucca con amaretto croccante mantecato al büscion ticinese – 8
Risottino mit Kürbis, Amarettokekse und tessiner Büscion – Käse



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 soffice alle pere con gelato allo yogurt greco e crumble alle nocciole – 10

Birnenkuchen mit griechischem Joghurteis und Haselnuss – Crumble (1a, 7a, 8a)

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

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

Tiramisù al pistacchio greco – 10

Griechische - Pistazien-Tiramisu (1a, 7a, 8a)

Semifreddo alle castagne con glassa al cioccolato fondente e riduzione al ratafià – 10

Kastanien Semifreddo mit dunkel Schokoladen und Ratafià-Likör (1a, 7a, 8a)

Selezione di dolci della casa – 14

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



Frolla alla crema di ricotta, cannella, uvetta e scorza d'agrumi servita con coulis all'arancia – 9

Ricottakuchen mit Zimt, Sultaninen und Zitruschalen mit Orangensauce serviert (1a, 3a, 7a, 5b, 8b)

