



RISTORANTE  
**INTER  
NAZIO  
NALE**



## Proposte autunnali

---

### Herbstvorschläge

Crema di zucca con crostini di pane – 14

Kürbiscreme mit Brotroutons (1a, 7b)



80g 160g

80gr Battuta di capriolo con castagne glassate, coulis di ribes (servito con pane toast e burro) – 18 / 34

80gr Rehtartar mit glasierten Kastanien und Johannisbeercoulis (serviert mit Toastbrot und Butter) (1a)

Risotto al Merlot e mirtilli, mantecato al Gottardo – 25

Merlot- und Heidelbeer-Risotto mit Gottardo-Käse (1b, 7a)



Ravioli di zucca con ragù di salsiccia ticinese e cialda di parmigiano – 23

Kürbisravioli mit Tessiner Wurstragout und Parmesanwaffel (1b, 3a)



Risotto alla zucca e funghi porcini – 24

Kürbis-Risotto mit Steinpilzen und Olivenöl (1b)

Tagliatelle all'uovo con ragù di lepore e cialda di parmigiano croccante – 24

Eiertagliatelle mit Hasenragout und knuspriger Parmesanwaffel (1a, 3a, 7a)

Salmi di cervo con polenta rustica del Mulino di Bruzzella – 32

Hirschsalmi mit rustikaler Polenta aus der Bruzzella Mühle (1a, 7a, 9a)

Filetto di cervo con spätzli, cavolo rosso brasato, castagne glassate e cavoli di Bruxelles – 39


Hirschfilet mit Spätzli, geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni und Rosenkohl (1b)




# Antipasti

---

## Vorspeise

 Selezione di affettati e formaggi regionali con miele, mostarda e noci – 30  
Auswahl an regionalen Aufschnitt und Käsesorten mit Honig, Senfrüchte und Nüssen (1b, 7a, 8a, 10a)



 **Tris di meze con pane pita – 21**  
Crema di avocado, hummus e patatine fritte dolci  
**Tris von Meze mit Pitabrot**  
Avocadocreame, Hummus und Süsskartoffel Pommes-Frites (1a, 7a)

Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e spinacino croccante – 15  
Knuspriges doppelt gekochtes Ei, Lucendro-Käse-Fondue und knuspriger Spinat (1a, 3a, 7a)

Battuta di manzo svizzero con bufalina, acciughe, capperi e crostoni di pane – 18 / 34  
Schweizer Rindertartare mit kleiner Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern und Brotroutons (1a, 4a, 7a)

80g 160g

Insalata verde – 8  
Grüner Salat

Insalata mista – 10  
Gemischter Salat


 Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten




# Primi piatti

---

## Erster Gang

 Tagliatelle ai porcini – 24  
Tagliatelle mit Steinpilzen (1a, 3a, 7a)

 Spaghetti alla carbonara – 23  
Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Parmigiana di melanzane – 21  
Auberginen-Parmigiana (1a, 3a, 7a)

## Bowls

---

Caesar salad con bocconcini di pollo grigliato e scaglie di parmigiano – 19  
Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchen und Parmesanspänen (1a)

Riso giapponese con gamberi, pomodorini, carote, cavolo rosso, mandorle tostate e salsa agli agrumi – 21  
Japanischer Reis, Garnelen, Kirschtomaten, Karotten, Rotkohl, Mandeln und Zitrusauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riso giapponese con pollo, avocado, iceberg, mais, pomodorini e salsa teryaki – 22  
Japanischer Reis, Poulet, Avocado, Eisberg Salat, Mais, Kirschtomaten, Teryaki Sauce (10a, 1b)

Riso giapponese, tonno fresco marinato con salsa di soia e lime, edamame, yogurt greco, cipolle di tropea caramellate, pesca e melograno – 23  
Japanischer Reis, frischer Thunfisch mariniert in Soja und Limette Sauce, Edamame, griechischer Joghurt, karamellierte Zwiebeln, Pfirsich und Granatapfel (1b, 4a, 7a, 10a)

Riso Giapponese, tofu, edamame, ravanelli, mele e maionese vegana alle olive – 22  
Japanischer Reis, geräucherter Tofu, Edamame, Äpfel und vegane Olivenmayo (1b, 9a, 13a)





# Secondi piatti di carne


---

## Fleisch-Gerichte

 **Burger Internazionale – 29**  
180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ dello Chef  
180g Fleisch vom Fassona-Rind gewürzt mit Pfeffer aus Tasmanien, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ-Sauce vom Chef (1a, 7a, 10a) (1a, 3a, 7a)

 180g “Chain Steak” di manzo svizzero selezionato a mano – 35  
180g Handverlesenes Schweizer Rindfleisch “Chain Steak” (1b) 

Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa – 32  
Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)


Brasato di manzo al Merlot ticinese con polenta rustica del mulino di Bruzella – 32 (1a, 7a, 12a)   
Geschmortes Rindfleisch mit Tessiner Merlot und rustikaler Polenta aus der Bruzella Mühle

Sminuzzato di vitello alla zurighese con champignon e purea di patate – 33  
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelpüree (1a, 7a)

# Secondi piatti di pesce

---

## Fisch-Gerichte

 **Tataki di tonno rosso con salsa agli agrumi e soia a parte – 36**  
Tataki aus rotem Thunfisch mit Zitrusfrüchten und Sojasauce an der Seite (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Salmone norvegese con carpaccio di zucchine e salsa all’arancia a parte – 30  
Norwegischer Lachs mit Zucchini-Carpaccio und Orangensauce an der Seite (1b, 4a)



# Vegano

---

## Vegan

### **Vegan Burger – 29**

Burger vegano (piselli, riso, olio di cocco), avocado, pomodoro, cipolla e maionese vegana (1a, 11a)  
Veganer Burger (Erbsen, Reis, Kokosnussöl, Rapsöl), Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Vegane Mayo

### Risotto alla zucca e funghi porcini mantecato all'olio EVO – 24

Kürbis-Risotto mit Steinpilzen und Olivenöl (1b)

### Crema di zucca con crostini di pane – 14

Kürbiscreme mit Brotcroutons (1b)



## Contorni - Beilage

---

*Un contorno a scelta è incluso nel prezzo dei secondi piatti, ogni porzione aggiuntiva CHF 6.-*

*Eine Beilage Ihrer Wahl ist in den Hauptgangpreis inbegriffen, jede weitere Portion CHF 6.-*

Patatine fritte

Pommes-Frites (1a)

Patatine fritte dolci con yogurt, melograno e prezzemolo

Süßkartoffel Pommes-Frites mit Joghurt, Granatapfel und Petersilie (1a,7a)

Verdure grigliate con una marinata di erbe e olio EVO

Gegrilltes Gemüse an Kräuter-Olivenölmarinade (1b)



Crema di avocado o di hummus fatta in casa

Hausgemachte Avocado- oder Hummuscreme (1b)

Piccola insalata verde o mista

Kleiner grüner oder gemischter Salat



# Pinsa romana

---



## **MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – 18

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella und Basilikum (1a, 7a)

## **SICILIANA**

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, acciughe, capperi e olive – 22

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (1a, 4a, 7a)

## **DIAVOLA**

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, salame piccante e gorgonzola – 23

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola–Käse (1a, 7a)

## **PARMIGIANA**

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, acciughe, capperi e olive – 22

Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (1a, 4a, 7a)

## **CRUDO**

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e pomodori secchi – 24


Tomatensauce, frische Büffel–Mozzarella, Rohschinken und getrocknete Tomaten (1a, 7a)




# Dessert fatti in casa


---

## Hausgemachte Desserts

 Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato al pistacchio – 13  
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Pistazieneis (1a, 3a, 7a)

 Tiramisù classico – 9  
Klassisches Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Crème brûlée – 10  
Crème brûlée (1b, 7a)

Strudel di mele con castagne e gelato alla vaniglia – 10   
Apfelstrudel mit Kastanien und Vanilleeis (1a, 3a, 7a)

Selezione di gelati artigianali della gelateria “I love gelato” di Sementina – 3.50  
Auswahl an hausgemachten Eis von der Gelateria “I love Gelato”, Sementina (1b, 7a, 8a, 3a)

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.  
Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



# Provenienza

# Herkunft

## Carne

Maiale	Svizzera
Manzo/vitello	Svizzera, Germania
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Italia, Brasile
Lepre	Italia
Cervo	Nuova Zelanda
Capriolo	Francia

## Pesce

Tonno	FAO 61
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina

## Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Italien, Brasil
Hase	Italien
Hirsch	Neuseeland
Reh	Frankreich

## Fisch

Thunfish	FAO 61
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina

