

# Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters



1/2

<b>Robiola fresca su insalata con zucca, funghi, noci e semi croccanti speziati</b>	19.-	14.-
<i>Robiola-Frischkäse auf Salat mit Kürbis, Pilzen, Nüssen und fein gewürzten, knusprigen Samenkörnern</i> <i>Fromage frais Robiola sur salade avec courge, champignons, noix et graines croustillantes épicées</i> <i>Fresh Robiola cheese on a salad with pumpkin, mushrooms, nuts and crispy spiced seeds</i>		
<b>Insalata con zucca, funghi, noci e semi croccanti speziati</b> 	18.-	13.-
<i>Salat mit Kürbis, Pilzen, Nüssen und gewürzten knusprigen Samenkörnern</i> <i>Salade avec courge, champignons, noix et graines croustillantes épicées</i> <i>Salad with pumpkin, mushrooms, nuts and crispy spiced seeds</i>		
<b>Salmone marinato con salsa alla senape e erbetta</b>	24.-	18.-
<i>Marinierter Lachs mit Senfsauce und Kräutern</i> <i>Saumon mariné à la sauce moutarde et aux fines herbes</i> <i>Marinated salmon with mustard sauce and herbs</i>		
<b>Prosciutto crudo Piora d'Oro con hummus ai pomodori secchi</b>	24.-	18.-
<i>Rohschinken «Piora D'Oro» mit Hummus an getrockneten Tomaten</i> <i>Jambon cru Piora d'Oro avec houmous aux tomates séchées</i> <i>Piora d'Oro raw ham and hummus with sun-dried tomatoes</i>		
<b>Terrina di fagiano con chutney ai pomodorini yoom e zenzero</b> 	25.-	19.-
<i>Fasantenterrine mit Yoomtomaten-Ingwer-Chutney</i> <i>Terrine de faisan avec chutney de tomates yoom au gingembre</i> <i>Pheasant terrine with chutney of yoom tomato and ginger</i>		
<b>Carne secca di cervo con formaggino di capra speziato sott'olio</b> 	25.-	19.-
<i>Hirsch-Trockenfleisch mit in Öl eingelegtem, gewürzten Ziegenkäse</i> <i>Viande séchée de cerf et fromage de chèvre épicé à l'huile</i> <i>Dried venison with spiced goat cheese in oil</i>		
<b>Antipasto misto di selvaggina</b> 	25.-	19.-
<i>(terrina di fagiano, salametti di cinghiale e cervo, carne secca di cervo, formaggino di capra speziato sott'olio)</i> <i>Gemischter Wild-Vorspeisenteller</i> <i>(Fasantenterrine, Salametti von Wildschwein und Hirsch, Hirsch-Trockenfleisch, gewürzter Ziegenkäse in Öl)</i> <i>Entrée mixte de gibier</i> <i>(Terrine de faisan, saucisses de sanglier et de cerf, viande séchée de cerf, fromage de chèvre épicé à l'huile)</i> <i>Mixed wild starters</i> <i>(pheasant terrine, wild boar and venison sausages, venison jerky, spiced goat cheese in oil)</i>		

## Insalate – Salate – Salade – Salad

<b>Insalata verde</b>	8.-
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Salade verte</i>	
<i>Green salad</i>	
<b>Insalata mista</b>	10.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Salade mée</i>	
<i>Mixed salad</i>	
<b>Insalata mista grande</b>	18.-
<i>Grosser gemischter Salat</i>	
<i>Grande salade mée</i>	
<i>Big mixed salad</i>	

## Zuppe – Suppen – Potages – Soups

- **Minestra di verdure alla farina Bona della Valle Onsernone**  10.-  
*Gemüsesuppe mit Bona-Mehl aus dem Onsernone-Tal*  
*Soupe de légumes à la farine Bona de la vallée Onsernone*  
*Vegetable soup with Bona flour from the Onsernone Valley*
- **Crema di zucca**  10.-  
*Kürbiscremesuppe*  
*Crème de courge*  
*Pumpkin cream soup*
- **Crema di zucca con gnocchetti di pane rustico e pancetta** 10.-  
*Kürbiscremesuppe mit rustikalen Semmelklösschen und Speck*  
*Crème de courge avec boulettes de pain rustique aux lardons*  
*Cream of pumpkin soup with rustic bread dumplings and bacon*





# Paste e risotti – Teigwaren und Risotto – Pâtes et risotto – Pasta and risotto

1/2

- **Risotto Loto ticinese al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** 26.- 21.-  
*Tessiner Loto-Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern*  
*Risotto « Loto » du Tessin au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques*  
*Ticino Loto risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs*
  - **Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini** 21.- 16.-  
*Kartoffelgnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen*  
*Gnocchi de pommes de terre avec saucisse tessinoise et cèpes*  
*Potato gnocchi with regional sausage and boletus*
- Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti:**
- - con salsa al Blu Ticinese /mit Blu-Käsesauce / sauce aux fromage Blu 19.- 15.-  
*with Blu cheese sauce*
  - - con Salsa Ticino, basilico e olive /Tomaten, Basilikum und Oliven 19.- 15.-  
*Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives*
  - con bolognese 19.- 15.-
  - con aglio, olio e peperoncino /Knoblauch, Öl und Chili 19.- 15.-  
*Ail, huile et piment / Garlic, oil and chili*
  - con bolognese di cervo /Hirschbolognese /Bolognese de cerf/ 21.- 16.-  
*Bolognese of deer* 

## Vegan

- Ragù di tofu bio ticinese al latte di cocco e curry con riso alle verdure**  28.-  
*Ragout von Tessiner Bio-Tofu an Kokosnussmilch und Curry mit Gemüsereis*  
*Ragoût de tofu bio tessinois au lait de coco et curry avec riz aux légumes*  
*Ragout of Ticino organic tofu with coconut milk and curry with vegetable rice*
- Polpette di miglio e verdure su letto di cavolo cinese brasato**  28.-  
*Hirse-Gemüse-Frikadellen auf einem Bett aus geschmortem Chinakohl*  
*Boulettes de millet aux légumes sur un lit de chou chinois braisé*  
*Millet and vegetable balls on a bed of braised Chinese cabbage*

## Fitness

**Tutte le carni, pesci e tofu, possono essere serviti su insalata**

*Alle Fleisch- Fisch und Tofu-Gerichte können auf einem Salatbett serviert werden*  
*Toutes les viandes, les poissons et le tofu peuvent être servis avec salade*  
*All meats, fish and tofu can be served with salad*


## Pesci – Fisch – Poisson – Fish

- **Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico Delea con riso pilaf e finocchi stufati** 38.- 28.-  
*Gebratene Wolfsbarschfilets an Balsamico-Sauce von Delea, Pilawreis und geschmorter Fenchel*  
*Filets de loup de mer sautés et sauce au vinaigre balsamique Delea, riz pilaf et fenouil braisé*  
*Sauteed sea bass fillets and Delea balsamic vinegar sauce with pilaf rice and stewed fennel*
- **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi con sformato di polenta bianca e finocchi stufati** 38.- 28.-  
*Forellenfilets aus dem Calanca-Tal mit Tessiner Kräutern, Flan von weisser Polenta, geschmorter Fenchel*  
*Filets de truite de la Val Calanca aux herbes du Tessin, flan de polenta blanche et fenouil braisé*  
*Trout fillets from Val Calanca with aromatic herbs, white polenta flan and stewed fennel*

## Carni – Fleisch – Viande

### – Meat

- **Scaloppina di vitello impanata (240gr)** 37.-  
*Paniertes Kalbsschnitzel (240gr)*  
*Escalope de veau pané (240g)*  
*Breaded veal escalope (240g)*
- **Scaloppina di vitello (220gr) con funghi porcini** 39.-  
*Kalbsschnitzel (220gr) mit Steinpilzen*  
*Escalope de veau (220g) avec cèpes*  
*Veal escalope (220g) and boletus*
- **Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio della Valle Leventina** 39.-  
*Cordon Bleu vom Kalb (300gr) mit Rukola und Käse aus dem Leventina-Tal*  
*Cordon Bleu de veau (300g) avec roquette et fromage de la vallée Leventina*  
*Veal cordon bleu (300g) with rocket salad and Valle Leventina cheese*
- **Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio** 41.-  
*Rinds-Tagliata (220g) an „Valle Maggia“-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal*  
*Tagliata de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio*  
*Sliced beef on the bone (220g) with 'Valle Maggia' pepper sauce*

<b>Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse candite</b>	<b>46.-</b>	
<i>Rinderfilet (180gr) mit Gänseleber (60gr) und kandierten roten Zwiebeln</i>		
<i>Filet de bœuf (180gr) avec foie gras (60gr) et oignons rouges confits</i>		
<i>Beef fillet (180gr) with foie gras (60gr) and candied red onions</i>		
 <b>Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)</b>	 <b>58.- per pers.</b>	
<i>Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.)</i>		
<i>Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.)</i>		
<i>Chateaubriand (250gr), Béarnaise sauce (min. 2 pers.)</i>		
 <b>Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr)</b>	 <b>36.-</b>	<b>29.-</b>
<i>Rinds-Tartar, am Tisch zubereitet (160gr/100 gr)</i>		
<i>Tartare de bœuf, préparé à table (160gr/ 100gr)</i>		
<i>Beef tartare, prepared at the table (160gr/ 100gr)</i>		
 <b>Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr.)</b>	 <b>42.-</b>	<b>35.-</b>
<i>Rinds-Tartar mit Trüffel, am Tisch zubereitet (160gr/100 gr)</i>		
<i>Tartare de bœuf à la truffe, préparé à table (160gr/ 100gr)</i>		
<i>Beef tartare with truffle, prepared at the table (160gr/ 100gr)</i>		
 <b>Tutti i piatti di carne sono accompagnati da verdure, patate rosolate, patate fritte o riso</b>		
<i>Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse, Bratkartoffeln oder Reis serviert</i>		
<i>Tous les plats de viande sont accompagnés de légumes, pommes frites ou de riz</i>		
<i>All meat dishes are accompanied by vegetables, French fries or rice</i>		
 <b>Medaglioni di filetto di cervo con salsa ai mirtilli rossi pepati*</b>	 <b>44.-</b>	
<i>Hirschfiletmedaillons mit gepfeffelter Preiselbeersauce</i>		
<i>Médaillons de filet de cerf avec sauce aux airelles poivrées</i>		
<i>Venison fillet medallions with peppery cranberry sauce</i>		
 <b>Salmí di capriolo ai funghi porcini e pancetta*</b>	 <b>39.-</b>	
<i>Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck</i>		
<i>Civet de chevreuil avec cèpes et lardons</i>		
<i>Roe deer pepper with boletus and bacon</i>		
 <b>Sella di capriolo "Baden-Baden" (min 2 pers.)*</b>	 <b>58.- per pers.</b>	
<i>Rehrücken « Baden Baden » (min 2 Pers.)</i>		
<i>Selle de chevreuil "Baden-Baden" (min 2 pers.)</i>		
<i>Roe deer saddle «Baden Baden» (min 2 pers.)</i>		

\*Guarnito con: contorno tipico della cacciagione e a scelta tagliatelle, spätzli o polenta

\*Garniert mit: typischer Wildbeilage und wahlweise Nudeln, Spätzli oder Polenta

\*Garni avec : accompagnement de gibier, choix de nouilles, spätzli ou polenta

\*Garnished with: game side dish and choice of noodles, spätzli or polenta

## Per bambini – Für Kinder – Pour enfants – For kids

**Maccheroni al pomodoro** 9.50

*Makkaroni mit Tomatensauce*

*Macaroni à la sauce tomate*

*Macaroni with tomato sauce*

**Scaloppina impanata con verdure e patate fritte** 12.-

*Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites*

*Escalope panée avec légumes et pommes frites*

*Breaded escalope with vegetables and French fries*

**Hamburger con verdure e patate fritte** 10.-

*Hamburger mit Gemüse und Pommes frites*

*Hamburger avec légumes et pommes frites*

*Hamburger with vegetables and French fries*

**Pesciolini impanati con verdure e patate fritte** 10.-

*Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites*

*Bâtonnets de poisson avec légumes et pommes frites*

*Fish fingers with vegetables and French fries*

**Allergie:** tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Vi preghiamo di chiedere la carta specifica con gli allergeni e avvisare il cameriere, grazie.

*Allergien: Alle Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien auslösen.*

*Bitte fragen Sie nach der Allergienkarte und informieren Sie Ihren Kellner, Danke.*

*Allergies : Tous les plats peuvent contenir des substances qui provoquent des allergies.*

*Veuillez demander la carte d'allergènes spécifiques et en informer le serveur, merci.*

*Allergies: All dishes may contain substances that cause allergies.*

*Please ask for the specific allergen card and inform the waiter, thank you.*

Desideriamo soddisfare anche le necessità dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio. Richiedete al cameriere quali sono in piatti adatti per voi.



*Wir möchten auch den Bedürfnissen unserer Kunden mit Zöliakie und Laktoseintoleranz gerecht werden. Fragen Sie Ihren Kellner, welche Gerichte für Sie geeignet sind.*

*Nous voulons également répondre aux besoins de nos clients cœliaques ou intolérants au lactose.  
Demandez au serveur quels sont les plats qui vous conviennent.  
We also want to meet the needs of our coeliac or lactose-intolerant guests.  
Ask the waiter which dishes are suitable for you.*

## Dessert

1/2

- Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià** 11.-  
*Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Ratafia*  
*Parfait glacé aux noix, miel du Tessin et Ratafia*  
*Walnut iced parfait with Ticino honey and Ratafia*
- Prugne marinate alla grappa con gelato alle prugne secche** 11.-  
*In Grappa marinierter Pflaumen mit getrockneten Pflaumeneis*  
*Pruneaux marinés à la grappa et glace aux prunes sèches*  
*Marinated plumes in Grappa with dried plumes ice cream*
- Spuma al cioccolato con sorbetto al Whisky di Ascona** 11.-  
*Schokoladenmousse an Ascona-Whisky-Sorbet*  
*Mousse au chocolat et sorbet au whisky d'Ascona*  
*Chocolate mousse with Ascona whisky sorbet*
- Spuma alle castagne** 11.-  
*Kastanienmousse*  
*Mousse aux marrons*  
*Chestnut mousse*
- Vermicelles con meringa e gelato alla vaniglia** 12.- 8.-  
*Vermicelles mit Meringue und Vanille-Eis*  
*Vermicelles avec meringue et glace à la vanille*  
*Vermicelles with meringue and vanilla ice cream*
- Zabaione al Marsala** 11.-  
*Sabayon an Marsala*  
*Sabayon au Marsala*  
*Sabayon with Marsala*

**Voglia di gelato o sorbetto? Richiedete la nostra carta dei gelati Mövenpick!**

*Lust auf ein Eis oder Sorbet? Fragen Sie nach unserer Mövenpick-Eiskarte!  
Envie d'une glace ou d'un sorbet? Demandez notre carte des glaces Mövenpick!  
Fancy an ice cream or sorbet? Ask for our Mövenpick ice cream menu!*

