

Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2



- | | | | |
|---|---|------|------|
| Asparagi bianchi e verdi in insalata con seitan saltato al limone |  | 20.- | 15.- |
| <i>Salat von grünem und weissem Spargel mit Seitan an Zitrone sautiert</i>
<i>Asperges vertes et blanches en salade et seitan sauté au citron</i>
<i>Salad of white and green asparagus with seitan sautéed with lemon</i> | | | |
| • Asparagi bianchi e verdi in insalata con büscion alle erbette | | 20.- | 15.- |
| <i>Salat von grünem und weissem Spargel mit Kräuter-Büscion (Frischkäse)</i>
<i>Asperges vertes et blanches en salade et «büscion» aux herbes (fromage frais)</i>
<i>Salad of white and green asparagus with fresh cheese and herbs</i> | | | |
| • Insalata primaverile con formaggella in pastella | | 19.- | 14.- |
| <i>Frühlingssalat mit Formaggella-Käse-Beignets</i>
<i>Salade printannière et petits beignets de « Formaggella »</i>
<i>Spring salad with Formaggella cheese fried in batter</i> | | | |
| • Tartare di filetto di trota della Val Calanca leggermente affumicata | | 24.- | 18.- |
| <i>Tartar von leicht geräucherten Forellenfilets aus dem Calancatal</i>
<i>Tartare de filet de truite de la Val Calanca légèrement fumée</i>
<i>Tartare of lightly smoked Val Calanca trout fillet</i> | | | |
| Salmone marinato con salsa alla senape e asparagi verdi | | 24.- | 18.- |
| <i>Marinierter Lachs mit Senfsauce und grünem Spargel</i>
<i>Saumon mariné, sauce moutarde et asperges vertes</i>
<i>Marinated salmon with mustard sauce and green asparagus</i> | | | |
| • Carpaccio di manzo con formaggino di capra | | 24.- | 18.- |
| <i>Rinds-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse</i>
<i>Carpaccio de boeuf et fromage frais de chèvre</i>
<i>Beef carpaccio with goat's fresh cheese</i> | | | |
| • Prosciutto crudo Piora d'Oro con carciofi sott'olio | | 24.- | 18.- |
| <i>Rohschinken «Piora D'Oro» mit in Öl eingelegten Artischocken</i>
<i>Jambon cru Piora d'Oro et artichauts à l'huile</i>
<i>Piora d'Oro raw ham with artichokes in oil</i> | | | |



Insalate – Salate – Salade – Salad

Insalata verde	8.-
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Salade verte</i>	
<i>Green salad</i>	
Insalata mista	10.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Salade mée</i>	
<i>Mixed salad</i>	
Insalata mista grande	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.-
<i>Gemüsesuppe mit Bona-Mehl aus dem Onsernone-Tal</i>		
<i>Soupe de légumes à la farine Bona de la vallée Onsernone</i>		
<i>Vegetable soup with Bona flour from the Onsernone Valley</i>		
Crema di piselli e crostini		10.-
<i>Erbsencremesuppe mit Croûtons</i>		
<i>Crème de petits pois et croûtons</i>		
<i>Creamy pea soup with bread croutons</i>		
Crema di piselli con capesante saltate		12.-
<i>Erbsencremesuppe mit sautieren Jakobsmuscheln</i>		
<i>Crème de petits pois et st-jacques sautées</i>		
<i>Creamy pea soup with sautéed scallops</i>		



Paste, risotti e altri primi - Teigwaren und Risotto - Pâtes et risotto - Pasta and risotto 1/2

- **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** 26.- 21.-
Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern
Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques
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


- Trofie agli asparagi verdi e taralli croccanti** 22.- 16.-
Trofie an grünem Spargel und Taralli
Trofie aux asperges vertes et taralli
Trofie with green asparagus and taralli


- Asparagi al grana padano con uovo al tegame** 20.- 15.-
Spargel mit Grana Padano Käse, Spiegelei und Trüffel
Asperges au grana padano, oeufs au plat et truffes
Asparagus with Grana Padano cheese, fried egg and truffle

- con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes** 24.- 19.-

Vegan

- **Ragù di tofu bio ticinese al latte di cocco e curry con riso alle verdure**  29.-
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 asparagi verdi e bianchi**  29.-
Hirse-Gemüse-Frikadellen auf einem Bett von grünem und weissem Spargel
Boulettes de millet aux légumes sur lit d'asperges vertes et blanches
Millet and vegetable balls on a bed of green and white asparagus

- **Fricassea di verdure e gnocchi di polenta bianca e olive**  29.-
Gemüsefrikassee und Gnocchi von weißer Polenta und Oliven
Fricassée de légumes et gnocchi de polenta blanche et olives
Vegetable fricassee and gnocchi of white polenta and olives

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'acetosa selvatica** 39.- 29.-
con riso pilaf e finocchi stufati
Gebratene Wolfsbarschfilets mit Sauce von wildem Sauerampfer, Pilawreis und geschmorter Fenchel
Filets de loup de mer sautés, sauce à l'oseille sauvage, riz pilaf et fenouil braisé
Sauteed sea bass fillets and wild sorrel sauce, pilaf rice and stewed fennel
- **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi** 39.- 29.-
con sformato di polenta bianca e finocchi stufati
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 alle erbette ticinesi (240gr)** 38.-
Paniertes Kalbsschnitzel (240gr) mit Tessiner Kräutern
Escalope de veau aux fines herbes tessinoise panée (240g)
Breaded veal escalope (240g) with Ticino herbs
- **Scaloppina di vitello (220gr) con salsa allo zenzero** 39.-
Kalbsschnitzel (220gr) mit Ingwersauce
Escalope de veau (220g) et sauce au gingembre
Veal escalope (220g) with ginger sauce

- **Cordon bleu di vitello (300gr) alla rucola e formaggio Gottardo** 39.-
Cordon Bleu vom Kalb (300gr) mit Rukola und Gottardo-Käse
Cordon Bleu de veau (300g) avec roquette et fromage Gottardo
Veal cordon bleu (300g) with rocket salad and Gottardo cheese

- Costolette d'agnello gratinate all'aglio orsino (260 gr)** 42.-
Mit Bärlauch gratinierte Lammkoteletts (260 gr)
Côtelettes d'agneau gratinées à l'ail des ours (260 gr)
Lamb chops gratinated with wild garlic (260 gr)

- **Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio** 42.-
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

- Filetto di manzo (180gr) con foie gras (60gr) e cipolle rosse candite** 46.-
Rinderfilet (180gr) mit Gänseleber (60gr) und kandierten roten Zwiebeln
Filet de bœuf (180gr) avec foie gras (60gr) et oignons rouges confits
Beef fillet (180gr) with foie gras (60gr) and candied red onions

- Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)** 59.- per pers.
Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.)
Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.)
Chateaubriand (250gr), Béarnaise sauce (min. 2 pers.)

- Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr)** 39.- 31.-
Rinds-Tartar, am Tisch zubereitet (160gr/100 gr)
Tartare de bœuf, préparé à table (160gr/ 100gr)
Beef tartare, prepared at the table (160gr/ 100gr)

- Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr.)** 45.- 37.-
Rinds-Tartar mit Trüffel, am Tisch zubereitet (160gr/100 gr)
Tartare de bœuf à la truffe, préparé à table (160gr/ 100gr)
Beef tartare with truffle, prepared at the table (160gr/ 100gr)

Tutti i piatti di carne sono accompagnati da verdure, patate rosolate, patate fritte o riso
Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse, Bratkartoffeln oder Reis serviert
Tous les plats de viande sont accompagnés de légumes, pommes frites ou de riz
All meat dishes are accompanied by vegetables, French fries or rice



Per bambini – Für Kinder – Pour enfants – For kids

Maccheroni al pomodoro	10.-
<i>Makkaroni mit Tomatensauce</i>	
<i>Macaroni à la sauce tomate</i>	
<i>Macaroni with tomato sauce</i>	
Scaloppina impanata con verdure e patate fritte	13.-
<i>Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<i>Escalope panée avec légumes et pommes frites</i>	
<i>Breaded escalope with vegetables and French fries</i>	
Hamburger con verdure e patate fritte	12.-
<i>Hamburger mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<i>Hamburger avec légumes et pommes frites</i>	
<i>Hamburger with vegetables and French fries</i>	
Pesciolini impanati con verdure e patate fritte	12.-
<i>Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<i>Bâtonnets de poisson avec légumes et pommes frites</i>	
<i>Fish fingers with vegetables and French fries</i>	

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 Allergenkarte und informieren Sie Ihren Kellner, Danke.

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

Veillez 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

- **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

- Panna cotta allo sciroppo di fiori di sambuco, fragole marinate** 11.-
Panna Cotta an Holunderblütensirup mit marinierten Erdbeeren
Panna cotta au sirop de fleurs de sureau, fraises marinées
Panna cotta with elderflower syrup, marinated strawberries

- Biscotto con spuma al cioccolato, salsa al pistacchio** 11.-
Biskuit mit Schokoladenmousse und Pistaziensauce
Marquise au chocolat, sauce pistache
Biscuit with chocolate mousse and pistachio sauce

- Fragole e rabarbaro gratinati, gelato vaniglia** 11.-
Erdbeeren und Rhabarber gratiniert, Vanilleeis
Gratin de fraises et rubarbe, glace vanille
Strawberry and rhubarb au gratin, 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!

