





La carta per i nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio

- | | | |
|-----|---|-----------|
| ⊗ | Asparagi bianchi e verdi in insalata con büscion alle erbette
<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> | 20.- 15.- |
| ⊗ | Salmone marinato con salsa alla senape e erbette
<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> | 24.- 18.- |
| ⊗ | Tartare di trota della Val Calanca leggermente affumicata
<i>Leicht geräucherter Forellentartar aus dem Calanca-Tal</i>
<i>Tartare de truite de la Val Calanca légèrement fumée</i>
<i>Tartare of lightly smoked Val Calanca trout</i> | 24.- 18.- |
| ⊗ | Carpaccio di manzo con formaggio di capra
<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> | 24.- 18.- |
| ⊗ ⊗ | Prosciutto crudo Piora d'Oro con carciofi sott'olio
<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> | 24.- 18.- |
| ⊗ ⊗ | Minestra alla farina Bona della Valle Onsernone (mais tostato)
<i>Gemüsesuppe mit « Bona-Mehl » aus dem Onsernone-Tal</i>
<i>Potage de légumes et farine de maïs de la Valle Onsernone</i>
<i>Vegetable soup with Bona flour from the Onsernone Valley</i> | 10.- |
| ⊗ | Gnocchi di patate alla farina di grano saraceno e castagne ai funghi porcini
<i>Kartoffelgnocchi mit Buchweizen- und Kastanienmehl an Steinpilzen</i>
<i>Gnocchi di pommes de terre à la farine de sarrasin et marrons, aux bolets</i>
<i>Potato gnocchi with buckwheat flour and chestnuts with and boletus</i> | 21.- 16.- |
| ⊗ ⊗ | Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino oppure al pomodoro e basilico
<i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili oder mit Tomaten und Basilikum</i>
<i>Spaghetti à l'ail, huile et piment ou avec sauce tomates et basilic</i>
<i>Spaghetti with garlic, oil and chili or with tomato sauce, basil and olives</i> | 19.- 15.- |
| ⊗ ⊗ | Filetti di branzino saltati e salsa all'aceto balsamico con riso pilaf e finocchi stufati
<i>Gebratene Wolfsbarschfilets an Delea-Balsamico, Pilawreis und geschmorter Fenchel</i>
<i>Filets de loup de mer sautés et sauce au balsamique Delea, riz pilaf et fenouil braisé</i>
<i>Sauteed sea bass fillets and Delea balsamic vinegar sauce with pilaf rice and stewed fennel</i> | 39.- 29.- |

 **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 tessinoises, flan de polenta blanche et fenouil
Trout fillets from Val Calanca with aromatic herbs, white polenta flan and stewed fennel*


  **Ragù di tofu bio ticinese, salsa al cocco e curry, riso alle verdure** 29.-
*Tessiner Bio-Tofuragout an Kokosmilch und Curry mit Gemüsereis
Ragout de tofu bio tessinois, lait de coco au curry et riz aux légumes
Ragout of Ticino organic tofu with coconut milk and curry with vegetable rice*


  **Fricassee di verdure con gnocchi di polenta bianca e olive** 29.-
*Gemüsefricassee mit Gnocchi von weißer Polenta und Oliven
Fricassée de légumes avec gnocchi de polenta blanche et olives
Vegetable fricassee with gnocchi of white polenta and olives*


Tutte le carni della carta (salvo il cordon-bleu) si possono avere con la salsa adatta
*Alle Fleischgerichte (ausser Cordon-bleu) servieren wir gern mit geeigneter Sauce
Toutes les viandes de la carte (sauf le cordon-bleu) ev. avec sauce appropriée
All meat dishes are accompanied by vegetables, French fries or rice*

Dolci / Dessert / Desserts

  **Macedonia di frutta fresca** 8.-
*Frischer Fruchtsalat
Macédonie de fruits frais
Fresh fruit salad*

 **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià** 11.-
*Nuss-Halbgefrorenes mit Tessiner Honig und Ratafià
Parfait glacé aux noix et miel tessinois avec Ratafià
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*

 **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.-
*Zabaione 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!*