

Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

- **Pomodori e yoom con mozzarella di bufala e pesto di rucola** (7a, 8a) 18.- 13.-
Tomaten und Yoom mit Büffelmozzarella an Rukola-Pesto
Tomates et yoom, mozzarella de bufflonne et pistou de roquette
Tomatoes and yoom with buffalo mozzarella and rocket pesto
- **“Caesar Salad” (petto di pollo, insalata verde, Grana Padano, crostini)** 22.- 17.-
« Caesar Salad » (Pouletbrust, grüner Salat, Grana Padano, Croûtons) (1a, 7a, 10a)
« Salade César » (poitrine de poulet, salade verte, Grana Padano, croûtons)
« Caesar Salad » (chicken breast, lettuce, Grana Padano, bred crostini)
- **Melone e prosciutto crudo Piora d’Oro** (1a) 24.- 19.-
Melone mit Rohschinken “Piora d’Oro”
Melon et jambon cru Piora d’Oro
Melon and Piora d’Oro raw ham
- **Vitello tonnato con capperi** (3a, 4a, 7a, 10a, 12a) 26.- 21.-
Feingeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce und Kapern
Fines tranches de veau en sauce au thon et câpres
Finely sliced veal with tuna sauce and capers
- **Tartare di filetto di trota della Val Calanca leggermente affumicata** 24.- 19.-
Tartar von leicht geräucherten Forellenfilets aus dem Calancatal (3a, 4a, 8a, 10a, 11a)
Tartare de filet de truite de la Val Calanca légèrement fumée
Tartare of lightly smoked Val Calanca trout fillet
- **Salmone marinato con salsa alla senape** (1a, 3a, 4a, 10a) 24.- 19.-
Marinierter Lachs mit Senfsauce
Saumon mariné, sauce moutarde
Marinated salmon with mustard sauce
- **Carpaccio di manzo con formaggino di capra** (1a, 7a) 24.- 19.-
Rinds-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Carpaccio de boeuf et fromage frais de chèvre
Beef carpaccio with goat's fresh cheese



Per la soddisfazione dei nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio, abbiamo creato una selezione di piatti, che troverete consultando le ultime pagine della nostra carta.



Wir möchten auch den Bedürfnissen unserer Gäste mit Zöliakie oder Laktoseintoleranz gerecht werden. Entsprechende Vorschläge finden Sie am Ende der Speisekarte.



Nous voulons également répondre aux besoins de nos clients cœliaques ou intolérants au lactose. Nous avons sélectionné pour vous quelques plats. Consultez les dernières pages de notre carte.

We also want to meet the needs of our coeliac and lactose intolerant customers and have selected some dishes for you. See the last pages of our menu.

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>	
Salsa francese (3a, 7a, 10a)	
Salsa Italiana (-)	

Zuppe – Suppen – Potages – Soups

- **Minestra di verdure alla farina Bona della Valle Onsernone** (9a)  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
- **Zuppa di pomodoro e gamberoni al basilico** (2a, 7a) 13.-
Tomatensuppe mit Garnelen an Basilikum
Soupe de tomate aux crevettes géantes et basilic
Tomato soup and prawns with basil
- **Zuppa di pomodoro al basilico**  10.-
Tomatensuppe an Basilikum
Soupe de tomate et basilic
Tomato soup with basil

Attenzione: Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

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

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

Allergies: All dishes may contain substances that cause allergies.

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

1/2

- **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** (2a, 3a, 7a, 12a) 26.- 21.-
Risotto an Merlot mit Garnelen und aromatischen 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 Bratwurst und Steinpilzen (1a, 3a, 7a, 9a, 12a)
Gnocchi de pommes de terre avec saucisse tessinoise et cèpes
Potato gnocchi with regional sausage and boletus
- **Tagliatelle di farina Bona** (1a, 3a) **oppure spaghetti** (1a):
- - **con salsa al Blu Ticinese** /mit Blu-Käse-Sauce / sauce aux fromage Blu
with Blu cheese sauce (1a, 7a) 19.- 15.-
- - **con Salsa Ticino, basilico e olive** /Tomaten, Basilikum und Oliven 19.- 15.-
Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives
- - **con bolognese** (1a, 9a, 12a) 19.- 15.-
- - **con aglio, olio e peperoncino** /Knoblauch, Öl und Chili 19.- 15.-
Ail, huile et piment / Garlic, oil and chili
Grana Padano: (3a, 7a)

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, Gemüseréis
Ragoût de tofu bio tessinois au lait de coco et curry, riz aux légumes
Ragout of Ticino organic tofu with coconut milk and curry, vegetable rice
(6a, 9a, 12a)
- **Polpette di miglio e verdure su letto di ratatouille** (1a, 9a) ✓ 29.-
Hirse-Gemüse-Frikadellen auf einem Ratatouille-Bett
Boulettes de millet aux légumes sur lit de ratatouille
Millet and vegetable balls on a bed of ratatouille
- **Fricassee di verdure con 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

1/2

**Filetti di branzino saltati e salsa al basilico (1a, 2b, 4a, 7a, 12a)
con riso pilaf e finocchi stufati** 39.- 29.-

Gebratene Wolfsbarschfilets mit Basilikum-Sauce, Pilawreis, geschmorter Fenchel

Filets de loup de mer sautés, sauce au basilic, riz pilaf et fenouil étuvé

Sauteed sea bass fillets and basil sauce, pilaf rice and stewed fennel

• **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi (4a, 7a, 12a)
con sfornato di polenta bianca (3a, 7a) e finocchi stufati** 39.- 29.-

Forellenfilets aus dem Calanca-Tal mit Tessiner Kräutern,

Flan von weisser Polenta, geschmorter Fenchel

Filets de truite de la Val Calanca aux fines herbes tessinoises, 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

Hamburger “La Perla” (200gr) con patate fritte (1a, 3a, 7a, 11a) 36.-
(pane al pomodoro, formaggio dell’alpe, cipolla rossa caramellata, insalata iceberg, maionese al tartufo, uovo e pancetta)

Hamburger “La Perla” mit Pommes Frites (Tomatenbrot, Tessiner Alpkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, Iceberg-Salat, Trüffelmayonnaise, Ei und Speck)

Hamburger « La Perla » avec pommes frites (pain à la tomate, fromage d’alpe, oignons rouges caramélisés, salade iceberg, mayonnaise aux truffes, œuf et bacon)

Hamburger “La Perla” with french fries (tomato bread, regional alp chese, caramelized red onion, iceberg salad, truffle mayonnaise, egg and bacon)

• **Impanata di vitello (240gr) alle erbette ticinesi (1a, 3a)** 38.-

Paniertes Kalbsschnitzel (240gr) mit Tessiner Kräutern

Escalope de veau (240g) aux fines herbes tessinoises panée

Breaded veal escalope (240g) with Ticino herbs

Scaloppina di vitello (220gr) saltata ai pomodorini e basilico 39.-

Kalbsschnitzel (220gr) sautiert an Kirschtomaten und Basilikum

Escalope de veau (220g) sautée aux tomates cherry et basilic

Veal escalope (220g) sautéed with cherry tomatoes and basil

- **Cordon bleu di vitello alle erbe (300gr), rucola e formaggio Gottardo** 39.-
Cordon Bleu vom Kalb an Kräutern (300gr) mit Rukola und Gottardo-Käse
Cordon Bleu de veau aux fines herbes (300g), roquette et fromage Gottardo
Veal cordon bleu with fine herbs (300g), rocket salad and Gottardo cheese
 (1a, 3a, 7a)

- Costolette d'agnello gratinate alle spezie e olive (260 gr)** (1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a) 42.-
Lammkoteletts gratiniert mit Gewürzen und Oliven (260 gr)
Côtelettes d'agneau gratinées aux épices et olives (260 gr)
Lamb chops gratinated with spices and olives (260 gr)

- **Tagliata di manzo maturato sull'osso (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio (7a)** 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 alla griglia (200gr), salsa al tartufo estivo** (1a, 12a) 46.-
Rinderfilet vom Grill (200gr) mit Sommertrüffel-Sauce
Filet de bœuf grillé (200gr), sauce aux truffes d'été
Beef fillet grilled (200gr) with summer truffle sauce

- Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)** (1a, 3a, 7a, 12a) 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)** (1a, 3a, 10a) 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.)** (1a, 3a, 10a) 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(7a), patate rosolate(7a), patate fritte(5a), tagliatelle (1a, 3a) o riso(7a),

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse, Bratkartoffeln, Nudeln oder Reis serviert
Tous les plats de viande sont accompagnés de légumes, pommes frites, nouilles ou de riz
All meat dishes are accompanied by vegetables, French fries, noodles 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>	

Attenzione: Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

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

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

Allergies: All dishes may contain substances that cause allergies.

Dessert


- **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià** (3a, 7a, 8a) 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, mirtilli bio dell'Orticola Bassi e sorbetto Mojito** (7a) 11.-
Panna Cotta, hauseigene Bio-Heidelbeeren und Mojito-Sorbet
Panna cotta, myrtilles bio de notre production et sorbet Mojito
Panna cotta, bio blueberries from our farm and Mojito sherbet

- Biscotto con spuma al cioccolato, salsa al pistacchio** (1a, 3a, 6a, 7a, 8a) 11.-
Biskuit mit Schokoladenmousse an Pistaziensauce
Marquise au chocolat, sauce pistache
Biscuit with chocolate mousse and pistachio sauce

- Crumble alle albicocche con il suo gelato** (1a, 3a, 7a, 8a) 11.-
Aprikosen-Crumble mit seinem Eis
Crumble aux abricots et sa glace
Apricot Crumble with his ice cream

- Zabaione al Marsala** (3a, 12a) 11.-
Sabayon an Marsala
Sabayon au Marsala
Sabayon with Marsala

- Tortino vegano al cioccolato e cocco con sorbetto Mojito** (1a, 8a) 11.- 
Veganes Schokoladen- Kokos-Törtchen mit Mojito-Sorbet
Tourte vegan au chocolat et coco, sorbet Mojito
Vegan chocolate and coco tarte with Mojito sherbet

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!

