



















La carta per i nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio

1/2

- | | | | |
|--|---|------|------|
|  | Pomodori e yoom con mozzarella di bufala e pesto di rucola
<i>Tomaten und Yoom mit Büffelmozzarella an Rukola-Pesto</i>
<i>Tomates et yoom, mozzarella de bufflonne et pistou de roquette</i>
<i>Tomatoes and yoom with buffalo mozzarella and rocket pesto</i> | 18.- | 13.- |
|   | Salmone marinato con salsa alla senape e erbe
<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 formaggino 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.- |
|   | Melone e prosciutto crudo Piora d'Oro
<i>Melone mit Rohschinken «Piora D'Oro»</i>
<i>Melon et jambon cru Piora d'Oro</i>
<i>Melon and Piora d'Oro raw ham</i> | 24.- | 19.- |
|   | 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.- | |
|  | Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche
<i>Risotto mit Merlot und Garnelen an aromatischen Kräutern</i>
<i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i>
<i>Risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs</i> | 26.- | 21.- |
|   | 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 tomate et basilic</i>
<i>Spaghetti with garlic, oil and chili or with tomato sauce, basil and olives</i> | 19.- | 15.- |

 **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, mirtilli bio dell'Orticola Bassi e sorbetto Mojito** 11.-
Panna Cotta, hauseigene Bio-Heidelbeeren, Mojito-Sorbet
Panna cotta, myrtilles bio de notre production et sorbet Mojito
Panna cotta, bio blueberries from our farm and Mojito sherbet

 **Tortino vegano al cioccolato e cocco con sorbetto Mojito** 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!