

Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2


- Antipasto misto di selvaggina** (1,3,7,8,10,13a) **24.- 19.-**
(terrina di fagiano, salametti di cinghiale e cervo, carne secca di cervo, formaggino di capra)
Gemischter Wild-Vorspeisenteller
(Fasanenterrine, Salametti von Wildschwein und Hirsch, Hirsch-Trockenfleisch, Ziegenkäse)
Entrée mixte de gibier
(Terrine de faisán, saucisses de sanglier et de cerf, viande séchée de cerf, fromage de chèvre)
Mixed wild meat starters (pheasant terrine, wild boar, venison sausages, venison jerky, spiced goat cheese in oil)
- Terrina di fagiano al pepe rosa e confettura di yoom** (1,3,7,8,10,13a) **24.- 19.-**
Fasanenterrine mit rosa Pfeffer und Yoom-Konfitüre
Terrine de faisán au poivre rose et confiture de yoom
Pheasant terrine with pink pepper and yoom jam
- Carne secca di cervo con composta di fichi secchi** (1a) **26.- 21.-**
Hirsch-Trockenfleisch mit Kompott von getrocknetem Feigen
Viande séchée de cerf et compote aux figues sèches
Dried venison with compote of dried figs
- Carpaccio di carne “salada” con chiodini, Gottardo croccante e purea di zucca** (7,10a) **24.- 19.-**
Carpaccio von “Salada”-Fleisch mit Chiodini, knusprigem Gottard-Käse und Kürbispüree
Carpaccio de boeuf « saladá », chiodini, fromage Gottardo croquant et purée de courge
Carpaccio of 'salada' meat with chiodini mushrooms, crispy Gottardo cheese and pumpkin puree
- **Tartare di trota della Val Calanca con chutney di mele cotogne** (4,10a) **24.- 19.-**
Tartar von der Forelle aus dem Calanca-Tal mit Quittenchutney
Tartare de truite de la Val Calanca et chutney aux coings
Val Calanca trout tartare with quince chutney
 - **Buscion di capra con insalata di finocchi e arance, brioche al miele ticinese** (1,3,7,8 10a) **19.- 14.-**
Tessiner Ziegen-Frischkäse mit Fenchel-Orangensalat, Brioche und Tessiner Honig
Fromage frais de chèvre, salade de fenouil à l'orange, brioche au miel tessinois
Fresh chees of goat with fennel and orange salad, brioche with Ticino honey
 - **Croccanti al seitan e noci su insalata autunnale** (1,6,8,10a)  **18.- 13.-**
Seitan-Walnuss-Crunchies auf Herbstsalat
Croquants au seitan et noix sur salade automnale
Seitan and walnut crunchies on autumn salad





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 (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
- **Crema di gallinacci alle nocciole e crostini (1,7a)** 13.-
Pfifferling-Cremesuppe mit Haselnussöl und Croutons
Crème de chanterelle à l'huile de noisettes et croûtons
Chanterelle cream with Hazelnut oil and croutons
- **Zuppa di zucca con amaretti (1,7,8a)** 10.-
Kürbissuppe mit Amaretti
Soupe de courge et amaretti
Pumpkin soup with amaretti

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.

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

- **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** (2 a, 3 a, 7 a, 12 a) 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 (1 a, 3 a, 7 a, 9 a, 12 a)
Gnocchi de pommes de terre avec saucisse tessinoise et cèpes
Potato gnocchi with regional sausage and boletus
- Tagliatelle di farina Bona** (1 a, 3 a) **oppure spaghetti** (1 a):

 - - con salsa al Blu Ticinese /mit Blu-Käsesauce / sauce aux fromage Blu with Blu cheese sauce (1 a, 7 a) 19.- 15.-
 - - con Salsa Ticino, basilico e olive /Tomaten, Basilikum und Oliven Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives 19.- 15.-
 - - con bolognese (1 a, 9 a, 12 a) 19.- 15.-
 - - con aglio, olio e peperoncino /Knoblauch, Öl und Chili Ail, huile et piment / Garlic, oil and chili 19.- 15.-
 Grana Padano: (3 a, 7 a)
- **Tagliatelle di farina Bona al ragù di cervo** (1,3,9,12 a) 21.- 16.-
Tagliatelle aus Bona-Mehl mit Hirschragout
Nouilles à la farine de maïs toastée au ragoût de cerf
Bona flour tagliatelle with venison ragout
- Ravioli di castagne con salsa al radicchio rosso** (1,3,7,9,12 a) 21.- 16.-
Kastanienravioli mit roter Radicchio-Sauce
Ravioli aux châtaignes, sauce à la trévisé
Chestnut ravioli with red radicchio sauce
- **Polenta ticinese con funghi porcini** (1,7,12 a) 25.- 19.-
Tessiner Polenta mit Steinpilzen
Polenta tessinoise aux cèpes
Regional polenta with boletus

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.

Vegan

- Fagottino di verze ai ceci e verdure** (9a)  29.-
Wirsingbündel mit Kichererbsen und Gemüse
Fagot de choux frisées aux pois chiches et légumes
Savoy cabbage bundle with chickpeas and vegetables
- **Polpette di tofu ticinese alla frutta secca, salsa alla zucca** (6a)  29.-
Frikadellen von Tessiner Tofu mit getrockneten Früchten an Kürbissauce
Boulettes de tofu aux fruits secs, sauce à la courge
Ticino tofu meatballs with dried fruit and pumpkin sauce
- **Fricassea di funghi misti con gnocchetti di polenta bianca ticinese**  29.-
Frikassee aus gemischten Pilzen mit Klösschen von weißer Tessiner Polenta
Fricassée de champignons et gnocchi à la polenta blanche tessinoise
Fricassee of mixed mushrooms with gnocchetti of white Ticino polenta

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

- Filetto di salmerino saltato, salsa ai gamberetti di fiume** (2,4,7,9,12a) 39.- 29.-
con riso pilaf e finocchi stufati
Gebratenes Saiblingsfilet an Flusskrebssauce mit Pilaw-Reis und geschmortem Fenchel
Filet d'omble sauté, sauce aux écrevisses, riz pilaf et fenouil étuvé
Sautéed char fillet and crayfish sauce, rice pilaf and stewed fennel
- **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi** (4,7,12a) 39.- 29.-
sformato di polenta bianca (3,7a) **e finocchi stufati**
Filets von Forellen aus dem Calanca-Tal an 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 étuvé
Trout fillets from Val Calanca with aromatic herbs, white polenta flan and stewed fennel

Selvaggina - Wildkarte - La Chasse -

Medaglioni di filetto di cervo (220gr), con salsa ai mirtilli rossi pepati (1,7,9,12a) 44.-

Hirschfilet-Medaillons (220gr) an gepfeffelter Preiselbeersauce

Médailles de filet de cerf (220gr), sauce aux airelles rouges poivrées

Venison fillet medallions (220gr) with peppery cranberry sauce

• **Controfiletti di lepre saltati (210gr) con salsa alla birra ticinese (1,7,9,12,13a) 42.-**

Gebratene Hasenlende (210gr) an Sauce von Tessiner Bier

Contre filets de lièvre sautés (210gr), sauce à la bière tessinoise

Sautéed hare sirloin (210gr) with Ticino beer sauce

Salmi di capriolo ai funghi porcini e pancetta (1,7,9,12a) 39.-

Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck

Civet de chevreuil aux cèpes et lardons

Roe deer pepper with boletus and bacon

Sella di capriolo "Baden-Baden" (320gr con osso) (1,7,9,12a) 59.- (min. 2 pers.)

Rehrücken "Baden-Baden" (320gr mit Knochen)

Selle de chevreuil "Baden-Baden" (320gr avec os)

Roe deer saddle «Baden Baden» (320gr with bone)

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

Beilage: klassische Wildgarnitur sowie nach Wahl Nudeln, Spätzli oder Polenta

Accompagné de garniture typique de la chasse et selon choix: nouilles, spätzli ou polenta

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



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.

Carni - Fleisch - Viande - Meat

- **Cordon bleu di vitello alle erbe (300gr), rucola e formaggio Gottardo (1,3,7a) 39.-**
Cordon Bleu vom Kalb an Kräutern (300gr) mit Rukola und Gottardo-Käse
Cordon Bleu de veau aux fines herbes (300gr), roquette et fromage Gottardo
Veal cordon bleu with fine herbs (300gr), rocket salad and Gottardo cheese
- **Impanata di vitello (240gr) alle erbe ticinesi (1, 3a) 38.-**
Paniertes Kalbsschnitzel (240gr) mit Tessiner Kräutern
Escalope de veau (240gr) aux fines herbes tessinoises panée
Breaded veal escalope (240gr) with Ticino herbs
- **Scaloppine di vitello (220gr) saltate ai funghi porcini (1,7,12a) 39.-**
Gebratene Kalbsschnitzelchen (220gr) mit Steinpilzen
Escalopes de veau (220gr) sautées aux cèpes
Veal escalopes (220gr) sautéed with boletus
- **Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio (7a) 42.-**
Rinds-Tagliata «Ribeye» (220g) an Valle Maggia-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal
Tagliata de ribeye de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio
Sliced ribeye beef (220gr) with 'Valle Maggia' pepper sauce and Blenio cheese
- **Filetto di manzo saltato (180gr) e fegato d'anatra (60gr), salsa al tartufo (1,7,12 a) 48.-**
Gebratenes Rinderfilet (180gr) mit Entenleber (60gr) an Trüffelsauce
Filet de bœuf sauté (180gr) au foie gras (60gr), sauce aux truffes
Sautéed beef fillet (180gr) with duck liver (60gr) and truffle sauce
- **Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) (1, 3, 7, 12 a) 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/100gr)
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** (3,7,8a) **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
- Spuma alle castagne** (3a,7a) **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 vanille
Vermicelles with meringue and vanilla ice cream
- Spuma al cioccolato, sorbetto al frutto della passione e spugna al pistacchio** (1,3,6,7,8a) **11.-**
Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsorbet und Pistazienschwamm
Mousse au chocolat, sorbet aux fruits de la passion, éponge aux pistaches
Chocolate mousse with passion fruit sherbet and pistachio sponge
- **Strudel di mele fritto, salsa alla cannella e gelato al cioccolato bianco** (1,3,6,7,8a) **11.-**
Frittierter Apfelstrudel mit Zimtsauce und Weisserschokoladen-Eis
Strudel aux pommes frit, sauce à la cannelle et glace au chocolat blanc
Fried apple strudel with cinnamon sauce and white chocolate 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 al frutto della passione** (1a) **11.-** 
Veganer Schokolade- und Kokos-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet
Tourte vegan au chocolat et coco, sorbet aux fruits de la passion
Vegan chocolate and coco tarte with passion fruit 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!

