



















La carta per i nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio










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 « salada », 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
-  **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

-   **Minestra alla farina Bona della Valle Onsernone (mais tostato)** (9a) 10.-
Gemüsesuppe mit « Bona-Mehl » aus dem Onsernone-Tal
Potage de légumes et farine de maïs de la Valle Onsernone
Vegetable soup with Bona flour from the Onsernone Valley
-  **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbette aromatiche** (2 a, 3 a, 7 a, 12 a) 26.- 21.-
Risotto mit Merlot und Garnelen an aromatischen Kräutern
Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques
Risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs
-   **Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino** 19.- 15.-
oppure al pomodoro e basilico
Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili oder mit Tomaten und Basilikum
Spaghetti à l'ail, huile et piment ou avec sauce tomate et basilic
Spaghetti with garlic, oil and chili or with tomato sauce, basil and olives
-  **Polenta ticinese con funghi porcini** (1,7,12 a) 21.- 16.-
Tessiner Polenta mit Steinpilzen
Polenta tessinoise aux cèpes
Regional polenta with boletus
-   **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
-   **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

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** (3,7,8a) 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
-  **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
-  **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
-   **Zabaione al Marsala** 11.-
Zabaione an Marsala
Sabayon au Marsala
Sabayon with Marsala
-  **Tortino vegano al cioccolato e cocco**  11.-
con sorbetto al frutto della passione (1a)
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!