

Antipasti - Vorspeisen - Entrées - Starters

1/2

- **Mille foglie di buscion alle erbette e asparagi** 20.- 16.-
Blätterteigschnitte mit Kräuter-Büscion und Spargel
Millefeuilles de fromage frais tessinois aux fines herbes et asperges
Mille-feuilles of regional fresh cheese with herbs and asparagus

- Tartare di salmone con chutney di mango e brioche** 24.- 19.-
Lachstartar mit Mango-Chutney und Brioche
Tartare de saumon, chutney à la mangue et brioche
Salmon tartare with mango chutney and brioche

- **Prosciutto crudo Pioradoro, panna cotta ai carciofi e brioche al Grana Padano** 24.- 19.-
Rohschinken Pioradoro, Artischocken-Panna-Cotta und Grana-Padano-Brioche
Jambon cru Pioradoro, « panna cotta » aux artichauts et brioche au « Grana Padano »
Raw ham Pioradoro with panna cotta from artichokes and Grana Padano brioche

- Carpaccio di carne “salada” con friarelli e crema di patate novelle al tartufo** 24.- 19.-
Carpaccio von “Salada”-Rindfleisch mit Stängelkohl und Creme von neuen Kartoffeln an Trüffel
Carpaccio de boeuf « salad », grelos et crème de pommes de terre nouvelles aux truffes
Carpaccio of 'salada' meat with friarelli and cream of new potatoes with truffle

- Tartare di barbabietole e crema di ceci all'erba cipollina** 19.- 15.-
Randen-Tartar und Kichererbsen-Creme mit Schnittlauch
Tartare de betteraves et crème de pois chiches à la ciboulette
Beetroot tartare and chickpea cream with chives



Attenzione:

Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Se avete delle allergie vi preghiamo di comunicarlo al cameriere in modo che vi possa consigliare al meglio, grazie mille.

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

Wenn Sie Allergien haben, informieren Sie bitte den Kellner bei der Bestellung.

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

Si vous avez des allergies, veuillez en informer le serveur lors de la commande.

Allergies: All dishes may contain substances that cause allergies.



If you have allergies, please inform the waiter when ordering.





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		10.-
<i>Gemüsesuppe mit Bona-Mehl aus dem Onsernone-Tal</i>		
<i>Soupe de légumes à la farine Bona de la vallée Onsernone</i>		
<i>Vegetable soup with Bona flour from the Onsernone Valley</i>		
Crema di piselli con ravioli ai gamberetti		12.-
<i>Erbsencremesuppe mit Krevetten-Ravioli</i>		
<i>Crème de petits pois et ravioli aux crevettes</i>		
<i>Cream of peas with shrimp ravioli</i>		
Zuppa di piselli con ravioli alle verdure		10.-
<i>Erbsensuppe mit Gemüse-Ravioli</i>		
<i>Soupe de petits pois et ravioli aux légumes</i>		
<i>Soup of peas with vegetable ravioli</i>		

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

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche 26.- 21.-
 <i>Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern</i>
 <i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i>
 <i>Risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs</i> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini 22.- 17.-
 <i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen</i>
 <i>Gnocchi de pommes de terre avec saucisse tessinoise et cèpes</i>
 <i>Potato gnocchi with regional sausage and boletus</i> | |
| <p>Tagliatelle di farina Bona oppure spaghetti</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • - con salsa al Blu Ticinese /mit Blu-Käsesauce / sauce aux fromage Blu
with Blu cheese sauce 19.- 15.- • - con Salsa Ticino, basilico e olive /Tomaten, Basilikum und Oliven
Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives 19.- 15.- - con bolognese 19.- 15.- - con aglio, olio e peperoncino /Knoblauch, Öl und Chili
Ail, huile et piment / Garlic, oil and chili 19.- 15.- | |
| <p>Grana Padano:</p> | |
| <p>Trofie agli asparagi con crumble di focaccia alle erbe 21.- 16.-
 <i>Spargel-Trofie mit Crumble von Kräuter-Focaccia</i>
 <i>« Trofie » aux asperges et crumble de « focaccia » aux herbes</i>
 <i>Trofie with asparagus and focaccia crumble with herbs</i></p> | |
| <p>Asparagi al Grana Padano con uovo al tegame 21.- 16.-
 <i>Spargel mit Grana Padano und Spiegelei</i>
 <i>Asperges au Grana Padano et oeufs au plat</i>
 <i>Asparagus with Grana Padano and fried egg</i></p> | |
| <p>con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes 26.- 21.-</p> | |



Vegan e vegetariani

- **Crocchette di tofu fritte, taccole stufate, pomodorini e maionese vegan alle spezie**  **29.-**
Frittierte Tofu-Kroketten, gedünstete Kaiserschoten, Kirschtomaten und vegane Gewürzmayonnaise
Croquettes de tofu frites, pois mange-tout étuvés, tomates cerises et mayonnaise aux épices
Fried tofu croquettes, stewed snow peas, cherry tomatoes and vegan spice mayonnaise
- **Cordon bleu di seitan con formaggio Gottardo e verdure primaverili** **29.-**
Seitan-Cordon Bleu gefüllt mit Gottardo-Käse und Frühlingsgemüse
Cordon bleu de seitan farci avec fromage Gottardo et légumes de saison
Seitan Cordon Bleu filled with Gottardo cheese and spring vegetables
- **Gnocchetti di polenta bianca ticinese all'aglio orsino**  **29.-**
Klösschen von weisser Tessiner Polenta mit Bärlauch
Gnocchetti de polenta blanche tessinoise à l'ail des ours
Gnocchetti of regional white polenta with wild garlic

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, quinoa alle verdure e salsa all'acetosa** **39.-** **29.-**
Gebratenes Saiblingsfilet, Quinoa mit Gemüse und Sauerampfersauce
Filet d'omble sauté, quinoa aux petits légumes et sauce à l'oseille
Sautéed char fillet, quinoa with vegetables and sorrel sauce
- **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi Sformato di polenta bianca e taccole stufate** **39.-** **29.-**
Filets von Forellen aus dem Calanca-Tal an Tessiner Kräutern,
Flan von weisser Polenta, geschmorte Kaiserschoten
Filets de truite de la Val Calanca aux fines herbes tessinoises, flan de polenta et pois mange-tout étuvés
Trout fillets from Val Calanca with aromatic herbs, white polenta flan and stewed snow peas

Carni - Fleisch - Viande - Meat

- **Cordon bleu di vitello alle erbette (300gr) con prosciutto cotto, rucola e formaggio Gottardo** 39.-
Cordon Bleu vom Kalb an Kräutern (300gr) mit Schinken, Rukola und Gottardo-Käse
Cordon Bleu de veau aux fines herbes (300gr) avec jambon, roquette et fromage Gottardo
Veal cordon bleu with fine herbs (300gr) with ham, rocket salad and Gottardo cheese
- **Impanata di vitello (240gr) alle erbette ticinesi** 39.-
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 gallinacci e panna** 39.-
Gebratene Kalbsschnitzelchen (220gr) mit Pfifferlingen an Rahm
Escalopes de veau (220gr) sautées aux chanterelles à la crème
Veal escalopes (220gr) sautéed with chanterelle mushrooms in cream
- **Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio** 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 (220gr), salsa al tartufo** 49.-
Gebratenes Rinderfilet (220gr) mit Trüffelsauce
Filet de bœuf sauté (220gr), sauce aux truffes
Sautéed beef fillet (220gr) with truffle sauce
- **Costoletta di maiale (250gr) cotta a bassa temperatura gratinata all'aglio orsino** 37.-
Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinekotelett (250gr) mit Bärlauch gratiniert
Côte de porc (250gr) cuite à basse température gratinée à l'ail des ours
Pork chop (250gr) cooked at low temperature au gratin with wild garlic
- **Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)** 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, patate rosolate, patate fritte, tagliatelle o riso.

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.

Solo per bambini – Nur für Kinder – Seulement pour enfants – Only for kids


Maccheroni al pomodoro 10.-
Makkaroni mit Tomatensauce
Macaroni à la sauce tomate
Macaroni with tomato sauce

Scaloppina di vitello impanata con verdure e patate fritte 19.-
Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites
Escalope panée avec légumes et pommes frites
Breaded escalope with vegetables and French fries

Hamburger con verdure e patate fritte 12.-
Hamburger mit Gemüse und Pommes frites
Hamburger avec légumes et pommes frites
Hamburger with vegetables and French fries

Pesciolini impanati con verdure e patate fritte 12.-
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites
Bâtonnets de poisson avec légumes et pommes frites
Fish fingers with vegetables and French fries

Dessert

Semifreddo alle fragole e fragole marinate al basilico	12.-	
<i>Erdbeer-Halbgefrorenes, mit Basilikum marinierte Erdbeeren</i> <i>Parfait glacé aux fraises et fraises marinées au basilic</i> <i>Strawberry iced parfait and basil-marinated strawberries</i>		
Spuma al gianduia, gelato allo zabaione e spugna al cacao	12.-	
<i>Gianduja-Mousse, Zabaglione-Eis und Kakaoschwamm</i> <i>Mousse Gianduja (chocolat et pâte de noisettes), glace sabayon et éponge cacao</i> <i>Gianduja mousse, zabaglione ice cream and cocoa sponge</i>		
Strudel fritto al rabarbaro e ricotta con gelato al cioccolato bianco	12.-	
<i>Frittierter Rhabarber-Ricotta-Strudel mit weißem Schokoladeneis</i> <i>Strudel frit à la rhubarbe et ricotta, glace au chocolat blanc</i> <i>Fried rhubarb and ricotta strudel with white chocolate ice cream</i>		
Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia	12.-	8.-
<i>Sabayon an Marsala mit Vanilleeis</i> <i>Sabayon au Marsala et glace vanille</i> <i>Sabayon with Marsala and vanilla ice cream</i>		
Tortino vegano al cioccolato e cocco con sorbetto al frutto della passione	12.-	
<i>Veganer Schokolade- und Kokos-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet</i> <i>Tartelette vegan au chocolat et coco, sorbet aux fruits de la passion</i> <i>Vegan chocolate and coco tarte with passion fruit sherbet</i>		

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!