





























La carta per i nostri clienti celiaci o intolleranti al lattosio

		1/2
 	Tartare di salmone con chutney di mango <i>Lachs-Tartar mit Mango-Chutney</i> <i>Tartare de saumon avec chutney à la mangue</i> <i>Salmon tartare with mango chutney</i>	24.- 19.-
	Prosciutto crudo Pioradoro con panna cotta ai carciofi <i>Rohschinken Pioradoro mit Artischocken-Panna-Cotta</i> <i>Jambon cru Pioradoro avec « panna cotta » aux artichauts</i> <i>Raw ham Pioradoro with panna cotta from artichokes</i>	24.- 19.-
 	Carpaccio di carne salada con friarelli, crema di patate novelle al tartufo <i>Carpaccio von "Salada"-Rindfleisch, Stängelkohl</i> <i>und Creme von neuen Kartoffeln an Trüffel</i> <i>Carpaccio de boeuf «salada», grelos et crème de pommes de terre nouvelles au truffe</i> <i>Carpaccio of 'salada' meat with friarelli and cream of new potatoes with truffle</i>	24.- 19.-
 	Tartare di barbabietole e crema di ceci all'erba cipollina <i>Randen-Tartar und Kichererbsen-Creme mit Schnittlauch</i> <i>Tartare de betteraves et crème de pois chiches à la ciboulette</i> <i>Beetroot tartare and chickpea cream with chives</i>	 19.- 15.-
 	Minestra di verdure alla farina Bona della Valle Onsernone <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.-
 	Zuppa di piselli  <i>Erbсенcremesuppe</i> <i>Soupe de petits pois</i> <i>Cream of peas</i>	10.-

-   **Penne al pomodoro e olive *oppure* aglio, olio e peperoncino** 19.- 15.-
Penne an Tomaten und Oliven oder mit Knoblauch, Öl und Chili
Penne avec tomate et olives ou ail, huile et piment
Penne with tomato and olives or garlic, oil and chilli pepper
-  **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** 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
-   **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
-   **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
-   **Filetti di trota della Val Calanca alle erbe aromatiche ticinesi** 39.- 29.-
 **Sformato di polenta bianca e taccole stufate**
Filets von Forellen aus dem Calanca-Tal an Tessiner Kräutern,
Flan von weisser Polenta, geschmorter Kaiserschoten
Filets de truite de la Val Calanca aux fines herbes tessinoises,
Flan de polenta blanche et pois mange-tout étuvés
Trout fillets from Val Calanca with aromatic herbs, white polenta flan and stewed snow peas

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 fragole e fragole marinate al basilico** 12.-
Erdbeer-Halbgefrorenes, mit Basilikum marinierte Erdbeeren
Parfait glacé aux fraises et fraises marinées au basilic
Strawberry iced parfait and basil-marinated strawberries
-  **Spuma al gianduia e gelato allo zabaione** 12.-
Gianduja-Mousse und Zabaglione-Eis
Mousse Gianduja (chocolat et pâte de noisettes), glace sabayon
Gianduja mousse and zabaglione ice cream
-  **Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 12.- 8.-
Zabaione an Marsala mit Vanilleeis
Sabayon au Marsala avec glace vanille
Sabayon with Marsala with vanilla ice cream
-   **Zabaione al Marsala** 12.- 8.-
Zabaione an Marsala
Sabayon au Marsala
Sabayon with Marsala
-  **Tortino vegano al cioccolato e cocco con sorbetto al frutto della passione**  12.-
Veganes Schokoladen-Kokos-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet
Tartelette 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!