

Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

Antipasto misto di selvaggina	26.-	21.-
<i>(terrina di fagiano, salametti di cinghiale e cervo, prosciutto crudo di cinghiale, spuma al quadratino)</i>		
<i>Gemischter Wild-Vorspeisenteller</i>		
<i>(Fasanenterrine, Salametti von Wildschwein und Hirsch, Wildschwein-Rohschinken, Frischkäsemousse)</i>		
<i>Entrée mixte de gibier</i>		
<i>(Terrine de faisán, salametti de sanglier et de cerf, jambon cru de sanglier, mousse au fromage frais)</i>		
<i>Mixed wild meat starters (pheasant terrine, wild boar and venison sausages, wild boar raw ham, mousse of fresh cheese)</i>		
• Terrina di fagiano ai pistacchi, confettura di yoom ticinesi	25.-	20.-
<i>Fasanenterrine mit Pistazien und Tessiner Yoom-Konfitüre</i>		
<i>Terrine de faisán aux pistaches, confiture de yoom tessinoise</i>		
<i>Pheasant terrine with pistachios and regional yoom jam</i>		
Prosciutto crudo di cinghiale, composta di fichi secchi e focaccia al rosmarino	26.-	21.-
<i>Wildschwein-Rohschinken mit Kompott von getrockneten Feigen und Rosmarin-Focaccia</i>		
<i>Jambon cru de sanglier, compote aux figues sèches et « focaccia » au romarin</i>		
<i>Wild boar raw ham, dried figs jam and rosemary focaccia</i>		
Tartare di gamberoni, zucca in agrodolce	26.-	21.-
<i>Garnelentatar, süßsaurer Kürbis</i>		
<i>Tartare de crevettes, courge en aigre doux</i>		
<i>Prawn tartare, sweet and sour pumpkin</i>		
• Uovo 65°C del nostro pollaio, crema di porcini e crostini all'aglio nero	20.-	15.-
<i>65°C-Ei aus unserem Hühnerstall, Steinpilzcreme und Croutons mit schwarzem Knoblauch</i>		
<i>Oeuf 65°C de notre poulailler, crème aux cèpes et croûtons à l'ail noir.</i>		
<i>65°C egg from our henhouse, ceps cream and black garlic croutons</i>		
Falafel di ceci, verdure marinate, salsa allo yogurt di soia e lime 	20.-	15.-
<i>Kichererbsen-Falafel, mariniertes Gemüse und Joghurt-Limetten-Sauce</i>		
<i>Falafel aux pois chiches, légumes marinés, sauce yaourt et citron vert</i>		
<i>Chickpeas falafel, marinated vegetables with yoghurt and lime sauce</i>		

Attenzione: Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.

Se avete delle allergie vi preghiamo di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.

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	9.-
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Salade verte</i>	
<i>Green salad</i>	
Insalata mista	11.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Salade mée</i>	
<i>Mixed salad</i>	
Insalata mista grande	19.-
<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**  12.-
Gemüsesuppe mit Bona-Mehl aus dem Onsernone-Tal
Soupe de légumes à la farine Bona de la vallée Onsernone
Vegetable soup with Bona-flour of the "Onsernone" Valley
- **Crema di patate, porri e tartufo gratinata al formaggio Gottardo** 14.-
Kartoffel-Lauch-Trüffel-Cremesuppe mit Gotthard-Käse überbacken
Crème de pommes de terre, poireaux et truffe, gratinée au fromage Gottardo
Potato cream with leeks and truffle, gratinated with Gotthard cheese
- **Zuppa di zucca alle cozze** 13.-
Kürbissuppe mit Miesmuscheln
Soupe de courge aux moules
Pumpkin soup with mussels
- **Zuppa di zucca**  12.-
Kürbissuppe
Soupe de courge
Pumpkin soup



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.- |
| <p><i>Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern</i>
 <i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i>
 <i>Merlot risotto and prawns with aromatic herbs</i></p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini | 23.- | 18.- |
| <p><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 porcini mushrooms</i></p> | | |
| <p>Tagliatelle di farina Bona con:</p> | 21.- | 17.- |
| <p>Spaghetti con:</p> | 19.- | 15.- |
| <ul style="list-style-type: none"> • - salsa al Blu Ticinese/mit <i>Blu-Käsesauce</i> /sauce aux fromage <i>Blu</i>/with <i>Blu cheese sauce</i> • - Salsa Ticino, basilico e olive/Tomaten, <i>Basilikum</i> und <i>Oliven</i>
<i>Tomates, basilic et olives</i> /<i>Tomato, basil and olives</i> • - bolognese • - aglio, olio e peperoncino/Knoblauch, <i>Öl</i> und <i>Chili</i>
<i>Ail, huile et piment</i> /<i>Garlic, oil and chilli</i> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tagliatelle di farina Bona al ragù di cervo | 23.- | 18.- |
| <p><i>Tagliatelle aus Bona-Mehl mit Hirschragout</i>
 <i>Nouilles à la farine de maïs toasté au ragoût de cerf</i>
 <i>"Bona" flour tagliatelle with venison ragout</i></p> | | |
| <p>Ravioli di castagne con salsa al radicchio rosso</p> | 22.- | 17.- |
| <p><i>Kastanienravioli mit roter Radicchio-Sauce</i>
 <i>Ravioli aux châtaignes, sauce à la trévisé</i>
 <i>Chestnut dumplings with red radicchio sauce</i></p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Polenta ticinese con funghi porcini | 25.- | 20.- |
| <p><i>Tessiner Polenta mit Steinpilzen</i>
 <i>Polenta tessinoise aux cèpes</i>
 <i>Regional polenta with porcini mushrooms</i></p> | | |

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 have created a selection of dishes to meet the satisfaction of our celiac and lactose-intolerant customers. Please, check the last pages of our menu.

Vegan

- **Rotolo croccante con ragù di seitan ticinese, pak-choi e salsa agro dolce**  31.-
Knusprige Rolle mit Tessiner Seitan-Ragout, Pak-Choi und süß-saurer Sauce
Rouleau croquant au ragout de seitan tessinois, pak-choi et sauce aigre douce.
Crispy roll filled with regional seitan ragout, pak-choi and sweet-sour sauce
- **Polpette di tofu ticinese, salsa al curry e riso alle verdure**  31.-
Frikadellen von Tessiner Tofu, Currysauce und Gemüsereis
Boulettes de tofu tessinois, sauce curry et riz aux légumes
Regional tofu meatballs, curry sauce and rice with vegetables
- **Gnocchetti di polenta bianca ticinese ai funghi di stagione**  26.-
Gnocchi von weisser Polenta mit Pilzen der Saison
Gnocchi à la polenta blanche tessinoise aux champignons de saison
Regional white polenta gnocchi with seasonal mushrooms

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, fishes and tofu can be served with salad

Pesci – Fisch – Poisson – Fish

1/2

- **Filetti di branzino saltati, salsa “bouillabaisse”, pak-choi e riso pilaf** 39.- 31.-
Gebratene Seebarschfilets, Bouillabaisse-Sauce, Pak-Choi und Pilaw-Reis
Filets de loup de mer sautés, sauce bouillabaisse, pak-choi et riz pilaw
Sautéed sea bass fillets, bouillabaisse sauce, pak-choi and pilaw rice
- **Filetti di trota della Val Calanca saltati, salsa al rosmarino
sformato di polenta bianca agli spinaci** 39.- 31.-
Gebratene Forellen-Filets aus dem Calanca-Tal, Rosmarinsauce, weißer Polentaflan mit Spinat
Filets de truite de la Val Calanca sautés, sauce au romarin, flan de polenta blanche aux épinards
Sautéed Val Calanca trout fillets, rosemary sauce, white polenta flan with spinach



Selvaggina – Wildkarte – La Chasse –

Sella di capriolo “Baden-Baden” (320gr con osso) 62.- (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)

La sella di capriolo è accompagnata da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli e polenta ticinese.

Der Rehrücken wird begleitet von verschiedenen Früchten in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli und Tessiner Polenta.

La selle de chevreuil est accompagnée de différents fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli et polenta tessinoise.

The saddle of venison is served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli and Ticino polenta.

Medaglioni di filetto di cervo (220gr), salsa ai mirtilli rossi pepati 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

Costolette di cervo alla griglia (250gr), indivia belga candita alla panna 42.-

Gegrillte Hirschkoteletts (250gr), Endiviensalat kandiert mit Sahne

Côtes de cerf grillées (250gr), endives belges confites à la crème

Grilled venison chops (250gr), cream candied belgian endive

Salmì di capriolo ai funghi porcini e pancetta 41.-

Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck

Civet de chevreuil aux cèpes et lardons

Roe deer pepper with boletus and bacon

Tutti i piatti sono accompagnati da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli o polenta ticinese.

Zu allen Gerichten gibt es verschiedene Früchte in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli oder Tessiner Polenta.

Tous les plats sont accompagnés de fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli ou polenta tessinoise.

All dishes are served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli or Ticino polenta.



Carni - Fleisch - Viande - Meat

1/2

- **Cordon bleu di vitello alle erbe (300gr), con prosciutto cotto, rucola e formaggio Pian Doss** 41.-
Cordon Bleu vom Kalb an Kräutern (300gr) mit Schinken, Rukola und Pian Doss-Käse
Cordon Bleu de veau aux fines herbes (300gr), jambon, roquette et fromage Pian Doss
Veal cordon bleu with fine herbs (300gr), ham, rocket salad and Pian Doss cheese
- Scaloppine di vitello (220gr) saltate ai funghi porcini** 42.-
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 e formaggio della Val di Blenio** 42.-
Rinds-Tagliata «Ribeye» (220gr) 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
- Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.) su riservazione** 63.- per pers.
Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.) auf Reservierung
Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.) sur réservation
Chateaubriand (250gr), béarnaise sauce (min. 2 pers.) upon reservation
- Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr)** 39.- 33.-
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.)** 46.- 39.-
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 e patate rosolate oppure: patate fritte, tagliatelle o riso.

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Gemüse und Bratkartoffeln oder: Pommes frites, Bandnudeln oder Reis.

Tous les plats de viande sont accompagnés des légumes et de pommes de terre rissolées ou: frites, nouilles ou riz.

All meat dishes are served with vegetables and roasted potatoes or: fried potatoes, noodles or rice.

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

Maccheroni al pomodoro	10.-
<i>Makkaroni mit Tomatensauce</i>	
<i>Macaroni à la sauce tomate</i>	
<i>Maccheroni with tomato sauce</i>	
Scaloppina di vitello impanata con verdure e patate fritte	19.-
<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>Breaded fingers fish with vegetables and French fries</i>	

Attenzione: Tutte le pietanze possono contenere sostanze che causano allergie.
Se avete delle allergie vi preghiamo di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.

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.

Dessert

- **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià** 13.-
Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Ratafia
Parfait glacé aux noix, miel du Tessin et Ratafia
Walnut iced parfait with regional honey and Ratafia
- Spuma alle castagne con crumble alla farina bona** 12.-
Kastanienmousse mit Bona-Mehl-Crumble
Mousse aux marrons, crumble à la farine Bona
Chestnut mousse with Bona flour crumble
- Vermicelles con meringa e gelato al Kirsch** 12.- 9.-
Vermicelles, meringue und Kirsch-Eis
Vermicelles, meringue et glace au kirsch
Vermicelles, meringue and kirsch ice cream
- La nocciola del Piemonte: gelato, spuma e biscotto** 13.-
Die Piemonteser Haselnuss: Eiscreme, Mousse und Biskuit
La noisette du Piemont : glace, mousse et biscuit
Piedmont hazelnut: ice cream, mousse and biscuit
- Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 13.-
Sabayon an Marsala mit Vanilleeis
Sabayon au Marsala, glace vanille
Sabayon with Marsala and vanilla ice cream
- Brownie vegano con sorbetto al frutto della passione**  12.-
Veganer Brownie mit Passionsfruchtsorbet
Brownie vegetalien, sorbet aux fruits de la passion
Vegan brownie 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!

Would you like an ice cream or a sorbet? Ask for our Mövenpick ice cream menu!