






















Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio

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, Wildschwein- und Hirsch-Salametti, 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</i> <i>(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 26.- 21.- <i>Wildschwein-Rohschinken mit Kompott von getrockneten Feigen</i> <i>Jambon cru de sanglier, compote aux figues sèches</i> <i>Wild boar raw ham, dried figs jam</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>
 	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>
 	Minestra alla farina Bona della Valle Onsernone (mais tostato) 12.- <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>
	Crema di patate, porri e tartufo gratinata al formaggio Gottardo 14.- <i>Kartoffel-Lauch-Trüffel-Cremesuppe mit Gotthard-Käse überbacken</i> <i>Crème de pommes de terre, poireaux et truffe, gratinée au fromage Gottardo</i> <i>Potato cream with leeks and truffle, gratinated with Gotthard cheese</i>

	Zuppa di zucca alle cozze	13.-	
	<i>Kürbissuppe mit Miesmuscheln</i>		
	<i>Soupe de courge aux moules</i>		
	<i>Pumpkin soup with mussels</i>		
 	Zuppa di zucca	12.-	
	<i>Kürbissuppe</i>		
	<i>Soupe de courge</i>		
	<i>Pumpkin soup</i>		
	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>Merlot risotto and prawns with aromatic herbs</i>		
 	Penne all'aglio, olio e peperoncino oppure al pomodoro e basilico	19.-	15.-
	<i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili oder mit Tomaten und Basilikum</i>		
	<i>Spaghetti à l'ail, huile et piment ou avec sauce tomate et basilic</i>		
	<i>Spaghetti with garlic, oil and chili or with tomato sauce, basil and olives</i>		
	Polenta ticinese con funghi porcini	25.-	20.-
	<i>Tessiner Polenta mit Steinpilzen</i>		
	<i>Polenta tessinoise aux cèpes</i>		
	<i>Regional polenta with boletus</i>		
	Rotolo croccante con ragù di seitan ticinese, pak-choi e salsa agro dolce	31.-	
	<i>Knusprige Rolle mit Tessiner Seitan-Ragout, Pak-Choi und süß-saurer Sauce</i>		
	<i>Rouleau croquant au ragout de seitan tessinois, pak-choi et sauce aigre douce.</i>		
	<i>Crispy roll filled with regional seitan ragout, pak-choi and sweet-sour sauce</i>		
 	Polpette di tofu ticinese, salsa al curry e riso alle verdure	31.-	
	<i>Frikadellen von Tessiner Tofu, Currysauce und Gemüsereis</i>		
	<i>Boulettes de tofu tessinois, sauce curry et riz aux légumes</i>		
	<i>Regional tofu meatballs, curry sauce and rice with vegetables</i>		
 	Gnocchetti di polenta bianca ticinese ai funghi di stagione	26.-	
	<i>Gnocchi von weisser Polenta mit Pilzen der Saison</i>		
	<i>Gnocchi à la polenta blanche tessinoise aux champignons de saison</i>		
	<i>Regional white polenta gnocchi with seasonal mushrooms</i>		
 	Filetti di branzino saltati, salsa "bouillabaisse", pak-choi e riso pilaf	39.-	31.-
	<i>Gebratene Seebarschfilets, Bouillabaisse-Sauce, Pak-Choi und Pilaw-Reis</i>		
	<i>Filets de loup de mer sautés, sauce bouillabaisse, pak-choi et riz pilaw</i>		
	<i>Sautéed sea bass fillets, bouillabaisse sauce, pak-choi and pilaw rice</i>		

Dolci / Dessert / Desserts

- | | |
|--|--|
|  | Macedonia di frutta fresca 9.-
<i>Frischer Fruchtsalat</i>
<i>Macédonie de fruits frais</i>
<i>Fresh fruit salad</i> |
|  | Spuma alle castagne 12.-
<i>Kastanienmousse</i>
<i>Mousse aux marrons</i>
<i>Chestnut mousse</i> |
|  | Vermicelles con meringa e gelato al Kirsch 12.- 9.-
<i>Vermicelles, meringue und Kirsch-Eis</i>
<i>Vermicelles, meringue et glace au kirsch</i>
<i>Vermicelles, meringue and kirsch ice cream</i> |
|   | Zabaione al Marsala 11.-
<i>Zabaione an Marsala</i>
<i>Sabayon au Marsala</i>
<i>Sabayon with Marsala</i> |
|  | Brownie vegano con sorbetto al frutto della passione 12.-
<i>Veganer Brownie mit Passionsfruchtsorbet</i>
<i>Brownie vegetalien, sorbet aux fruits de la passion</i>
<i>Vegan brownie 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!