


# Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

- **Millefoglie di polenta fritta con spuma di formaggini ticinesi** 20.- 15.-  
*Millefeuilles von frittierter Polenta mit Tessiner Frischkäse-Mousse*  
*Millefeuilles de polenta frite et mousse de fromage frais tessinois*  
*Fried polenta mille-feuilles with mousse of fresh cheese*
  
- Bocconcini di ceci e pomodorini “confit” con crema di piselli**  20.- 15.-  
*Kichererbsenwürfel und Kirschtomaten-Confit" mit Erbsen Cremesuppe*  
*Bouchées de pois chiches et tomates cherry confites, crème de petits pois*  
*Chickpea bites and 'confit' of cherry tomatoes with cream soup of green peas*
  
- Tacos croccante con tonno, asparagi e maionese all'aglio orsino** 25.- 20.-  
*Knuspriger Tacos mit Thunfisch, Spargel und Bärlauch-Mayonnaise*  
*Tacos croustillant au thon, asperges et mayonnaise à l'ail des ours*  
*Crispy tacos with tuna, asparagus and wild garlic mayonnaise*
  
- **Prosciutto crudo Pioradoro, panna cotta ai carciofi e brioche al Grana Padano** 26.- 21.-  
*Rohschinken Pioradoro mit 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 manzo, salsa alla rucola e crumble al pecorino** 26.- 21.-  
*Rinds-Carpaccio an Rucola-Sauce, garniert mit Pecorino-Käsetreuseln*  
*Carpaccio de bœuf, sauce roquette et crumble au fromage de brebis*  
*Beef carpaccio with rocket sauce and pecorino cheese crumble*







**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

<b>Insalata verde</b>	9.-
<i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	
<b>Insalata mista</b>	11.-
<i>Gemischter Salat</i> <i>Salade mée</i> <i>Mixed salad</i>	
<b>Insalata mista grande</b>	19.-
<i>Grosser gemischter Salat</i> <i>Grande salade mée</i> <i>Big mixed salad</i>	

## Zuppe – Suppen – Potages – Soups

<b>• Minestra di verdure agli spinaci con gnocchetti al prosciutto crudo Pioradoro</b>	12.-
<i>Gemüsesuppe mit Spinat und Klösschen von Pioradoro-Rohschinken</i> <i>Soupe de légumes aux épinards et petits « gnocchi » au jambon cru Pioradoro</i> <i>Vegetable soup with spinach and little dumplings of raw ham Pioradoro</i>	
<b>Senza gnocchetti - ohne Klösschen - sans « gnocchi » - without “gnocchi”</b>	
<b>Crema di patate novelle con gamberoni</b>	13.-
<i>Cremesuppe von neuen Kartoffeln mit Garnelen</i> <i>Crème de pommes de terre nouvelles, crevettes</i> <i>Cream soup of new potatoes with prawns</i>	
<b>Crema di patate novelle al tartufo</b>	 13.-
<i>Cremesuppe von neuen Kartoffeln mit Trüffel</i> <i>Crème de pommes de terre nouvelles aux truffes</i> <i>Cream soup of new potatoes with truffles</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"> <li>• <b>Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche</b> <span style="float: right;">26.- 21.-</span>  <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></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini</b> <span style="float: right;">23.- 18.-</span>  <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></li> </ul>
<p><b>Tagliatelle fatte in casa con:</b> <span style="float: right;">21.- 17.-</span>  <i>Hausgemachte Nudeln mit/Nouilles fait maison avec/Homemade noodles with:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - <b>salsa al Blu Ticinese</b>/mit <i>Blu-Käsesauce</i> /sauce aux fromage <i>Blu</i>/  with <i>Blu</i> cheese sauce</li> <li>• - <b>Salsa Ticino, basilico e olive</b>/Tomaten, <i>Basilikum</i> und <i>Oliven</i>  <i>Tomates, basilic et olives</i> /<i>Tomato, basil and olives</i></li> <li>- <b>bolognese</b></li> <li>- <b>aglio, olio e peperoncino</b>/Knoblauch, <i>Öl</i> und <i>Chili</i>  <i>Ail, huile et piment</i> /<i>Garlic, oil and chilli</i></li> </ul>
<p><b>Spaghetti con:</b> <span style="float: right;">19.- 15.-</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - <b>salsa al Blu Ticinese</b>/mit <i>Blu-Käsesauce</i> /sauce aux fromage <i>Blu</i>/  with <i>Blu</i> cheese sauce</li> <li>• - <b>Salsa Ticino, basilico e olive</b>/Tomaten, <i>Basilikum</i> und <i>Oliven</i>  <i>Tomates, basilic et olives</i> /<i>Tomato, basil and olives</i></li> <li>- <b>bolognese</b></li> <li>- <b>aglio, olio e peperoncino</b>/Knoblauch, <i>Öl</i> und <i>Chili</i>  <i>Ail, huile et piment</i> /<i>Garlic, oil and chilli</i></li> </ul>
<p><b>Trofie agli asparagi con crumble di focaccia alle erbette</b> <span style="float: right;">23.- 18.-</span>  <i>Spargel-Trofie mit Crumble von Kräuter-Focaccia</i>  « <i>Trofie</i> » aux asperges et crumble de « <i>focaccia</i> » aux herbes  <i>Trofie with asparagus and focaccia crumble with herbs</i></p>
<p><b>Asparagi al Grana Padano con uovo al tegame</b> <span style="float: right;">23.- 18.-</span>  <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><b>con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes</b> <span style="float: right;">26.- 21.-</span></p>

- **Polpette di patate alle ortiche con verdure e salsa di ortiche**  31.-  
*Kartoffel-Brennnessel-Frikadellen mit seiner Sauce und Gemüse*  
*Boulette de pommes de terre aux orties et légumes*  
*Potato and nettle balls with nettle sauce and vegetables*
- **Scaloppine di fiocchi di soia, fricassea d'asparagi, gallinacci e patate**  31.-  
*Schnitzel von Sojaflocken mit Spargelfrikassee, Pfifferlingen und Kartoffeln*  
*Escalopes aux flocons de soja, fricassée d'asperges, chanterelles et pommes de terre*  
*Escallops of soy flakes with asparagus fricassée, chanterelle mushrooms and potatoes*
- **Gnocchetti di polenta bianca ticinese all'aglio orsino**  26.-  
*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

- Filetto di branzino saltato, taccole stufate, salsa ai ricci di mare** 39.- 31.-  
*Gebratenes Seebarschfilet mit geschmorten Zuckerschoten an Seeigel-Sauce*  
*Filets de loup de mer sautés, pois mange-tout étuvés, sauce aux oursins*  
*Sea bass fillet with stewed snow peas and sea urchin sauce*
- **Filetti di trota della Val Calanca saltati, salsa al crescione galletta di polenta bianca e taccole stufate** 39.- 31.-  
*Gebratene Forellenfilets aus dem Calanca-Tal an Brunnenkresse-Sauce,*  
*Galetten von weisser Polenta, geschmorte Kaiserschoten*  
*Filets de truite de la Val Calanca, sauce au cresson, galette de polenta blanche*  
*et pois mange-tout étuvés*  
*Sauteed trout fillets from Val Calanca with watercress sauce, white polenta galette and stewed snow peas*



# Carni - Fleisch - Viande - Meat

- **Cordon bleu di vitello (300gr), con prosciutto cotto, rucola e formaggio dell'Alpe Pian Doss** 41.-  
*Cordon Bleu vom Kalb (300gr) mit Schinken, Rukola und Käse der Alp Pian Doss*  
*Cordon Bleu de veau (300gr), jambon, roquette et fromage Alpe Pian Doss*  
*Veal cordon bleu (300gr) with ham, rocket salad and cheese of the alp Pian Doss*
- **Scaloppine di vitello (220gr) saltate con salsa ai gallinacci** 42.-  
*Gebratene Kalbsschnitzelchen (220gr) mit Pfifferlingsauce*  
*Escalopes de veau (220gr) sautées, sauce aux chanterelles*  
*Veal escalopes (220gr) sautéed with chanterelle mushrooms sauce*
- **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 and cheese from Blenio-Valley*
- **Filetto di manzo saltato (220gr), scalogno "confit"** 48.-  
*Gebratenes Rinderfilet (220gr) an Schalottenkonfit*  
*Filet de bœuf sauté (220gr), échalotes confites*  
*Sautéed beef fillet (220gr), shallot confit*
- **Costoletta di maiale (250gr) cotta a bassa temperatura gratinata all'aglio orsino** 38.-  
*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 gratinated with wild garlic*
- **Costolette d'agnello (280gr) saltate con burro alle erbe e aglio nero** 42.-  
*An Kräuterbutter und schwarzem Knoblauch gebratene Lammkoteletts (280gr)*  
*Côtes d'agneau (280gr) sautées, beurre aux fines herbes et ail noir*  
*Lamb chops (280gr) sautéed with herb butter and black garlic*
- **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*



		1/2
<b>Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr)</b>	<b>39.-</b>	<b>33.-</b>
<i>Rinds-Tartar, am Tisch zubereitet (160gr/100 gr)</i>		
<i>Tartare de bœuf, préparé à table (160gr/ 100gr)</i>		
<i>Beef tartare, prepared at the table (160gr/ 100gr)</i>		

<b>Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr.)</b>	<b>46.-</b>	<b>39.-</b>
<i>Rinds-Tartar mit Trüffel, am Tisch zubereitet (160gr/100gr)</i>		
<i>Tartare de bœuf à la truffe, préparé à table (160gr/ 100gr)</i>		
<i>Beef tartare with truffle, prepared at the table (160gr/ 100gr)</i>		

**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

<b>Maccheroni al pomodoro</b>	<b>10.-</b>
<i>Makkaroni mit Tomatensauce</i>	
<i>Macaroni à la sauce tomate</i>	
<i>Macaroni with tomato sauce</i>	

<b>Maccheroni alla bolognese</b>	<b>12.-</b>
<i>Makkaroni mit Bolognesesauce</i>	
<i>Macaroni au ragoût bolognais</i>	
<i>Macaroni with bolognese sauce</i>	

<b>Scaloppina di vitello impanata con verdure e patate fritte</b>	<b>19.-</b>
<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>	

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

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

# Dessert

1/2

**Semifreddo alle fragole e fragole marinate al basilico** 13.-

*Erdbeer-Halbgefrorenes mit an Basilikum marinierten Erdbeeren*

*Parfait glacé aux fraises et fraises marinées au basilic*

*Strawberry iced parfait and basil-marinated strawberries*

**Mousse al mascarpone, crumble al caffè e composta di rabarbaro** 13.-

*Mascarpone-Mousse mit Kaffeestreuseln und Rhabarberkompott*

*Mousse au mascarpone, crumble au café et coulis de rubarbe*

*Mascarpone mousse with coffee crumble and rhubarb compote*

**Tartelletta al limone scomposta con gelato allo yogurt** 12.-

*Zerfallenes Zitronentörtchen, mit Joghurteis*

*Fantaisie au citron, glace au yaourt*

*Decomposed lemon tartlet with yoghurt ice cream*

**Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 13.- 9.-

*Sabayon an Marsala mit Vanille-Eis*

*Sabayon au Marsala et glace vanille*

*Sabayon with Marsala and vanilla ice cream*

**Brownie vegano con sorbetto al lampone**  12.-

*Veganer Brownie mit Himbeer-Sorbet*

*Brownie végétalien, sorbet aux framboises*

*Vegan brownie with raspberry sorbet*

**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!*