















Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio







1/2

	Millefoglie di polenta frita con spuma di formaggini ticinesi	20.-	15.-
	<i>Millefeuilles von frittierte Polenta mit Tessiner Frischkäse-Mousse</i> <i>Millefeuilles de polenta frite et mousse de fromage frais tessinois</i> <i>Fried polenta mille-feuilles with mousse of fresh cheese</i>		
	Bocconcini di ceci e pomodorini "confit" con crema di piselli	20.-	15.-
	<i>Kichererbsenwürfel und Kirschtomaten-Confit" mit Erbsen Cremesuppe</i> <i>Bouchées de pois chiches et tomates cherry confites, crème de petits pois</i> <i>Chickpea bites and 'confit' of cherry tomatoes with cream soup of green peas</i>		
	Tacos croccante con tonno, asparagi e maionese all'aglio orsino	25.-	20.-
	<i>Knuspriger Tacos mit Thunfisch, Spargel und Bärlauch-Mayonnaise</i> <i>Tacos croustillant au thon, asperges et mayonnaise à l'ail des ours</i> <i>Crispy tacos with tuna, asparagus and wild garlic mayonnaise</i>		
	Minestra di verdure agli spinaci con gnocchetti al prosciutto crudo Pioradoro		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>		
	Crema di patate novelle con gamberoni		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>		
	Crema di patate novelle al tartufo		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>		
	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	19.-	15.-
	<i>oppure al pomodoro e basilico</i>		
	<i>Penne an Knoblauch, Öl und Chili oder mit Tomaten und Basilikum Sauce</i>		
	<i>Penne à l'ail, huile et piment ou avec sauce tomate et basilic</i>		
	<i>Penne with garlic, oil and chili or with tomato sauce, basil and olives</i>		
	Asparagi al Grana Padano con uovo al tegame	23.-	18.-
	<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>		
	con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes	26.-	21.-
	Polpette di patate alle ortiche con verdure e salsa di ortiche	31.-	
	<i>Kartoffel-Brennnessel-Frikadellen mit seiner Sauce und Gemüse</i>		
	<i>Boulette de pommes de terre aux orties et légumes</i>		
	<i>Potato and nettle balls with nettle sauce and vegetables</i>		
	Scaloppine di fiocchi di soia, fricassea d'asparagi, gallinacci e patate	31.-	
	<i>Schnitzel von Sojaflocken mit Spargelfrikassee, Pfifferlingen und Kartoffeln</i>		
	<i>Escalopes aux flocons de soja, fricassée d'asperges, chanterelles et pommes de terre</i>		
	<i>Escallops of soy flakes with asparagus fricassée, chanterelle mushrooms and potatoes</i>		
	Gnocchetti di polenta bianca ticinese all'aglio orsino	26.-	
	<i>Klösschen von weisser Tessiner Polenta mit Bärlauch</i>		
	<i>Gnocchetti de polenta blanche tessinoise à l'ail des ours</i>		
	<i>Gnocchetti of regional white polenta with wild garlic</i>		
	Filetto di branzino saltato, taccole stufate, salsa ai ricci di mare	39.-	31.-
	<i>Gebratenes Seebarschfilet mit geschmorten Zuckerschoten an Seeigel-Sauce</i>		
	<i>Filets de loup de mer sautés, pois mange-tout étuvés, sauce aux oursins</i>		
	<i>Sea bass fillet with stewed snow peas and sea urchin sauce</i>		
	Filetti di trota della Val Calanca saltati, salsa al crescione	39.-	31.-
	galletta di polenta bianca e taccole stufate		
	<i>Gebratene Forellenfilets aus dem Calanca-Tal an Brunnenkresse-Sauce,</i>		
	<i>Galetten von weisser Polenta, geschmorte Kaiserschoten</i>		
	<i>Filets de truite de la Val Calanca, sauce au cresson, galette de polenta blanche</i>		
	<i>et pois mange-tout étuvés</i>		
	<i>Sauteed trout fillets from Val Calanca with watercress sauce, white polenta galette</i>		
	<i>and stewed snow peas</i>		
	Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia	42.-	
	con formaggio della Val di Blenio		
	<i>Rinds-Tagliata «Ribeye» (220g) an Valle Maggia-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal</i>		
	<i>« Tagliata » de ribeye de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio</i>		
	<i>Sliced ribeye beef (220gr) with 'Valle Maggia' pepper and cheese from Blenio-Valley</i>		

	Filetto di manzo saltato (220gr), scalogno “confit”	48.-	
	<i>Gebratenes Rinderfilet (220gr) an Schalottenkonfit</i>		
	<i>Filet de bœuf sauté (220gr), échalotes confites</i>		
	<i>Sautéed beef fillet (220gr), shallot confit</i>		
	Costolette d’agnello saltate con burro alle erbe e aglio nero	42.-	
	<i>An Kräuterbutter und schwarzem Knoblauch gebratene Lammkoteletts</i>		
	<i>Côtes d’agneau sautées, beurre aux fines herbes et ail noir</i>		
	<i>Lamb chops sautéed with herb butter and black garlic</i>		
	Tartare di manzo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr)	39.-	33.-
	<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>		
	Tartare di manzo al tartufo, preparato al tavolo (160gr/ 100gr.)	46.-	39.-
	<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>		

Dolci / Dessert / Desserts

	Macedonia di frutta fresca	9.-	
	<i>Frischer Fruchtsalat</i>		
	<i>Macédonie de fruits frais</i>		
	<i>Fresh fruit salad</i>		
	Semifreddo alle fragole e fragole marinate al basilico	13.-	
	<i>Erdbeer-Halbgefrorenes mit an Basilikum marinierten Erdbeeren</i>		
	<i>Parfait glacé aux fraises et fraises marinées au basilic</i>		
	<i>Strawberry iced parfait and basil-marinated strawberries</i>		
	Zabaione al Marsala	13.-	9.-
	<i>Zabaione an Marsala</i>		
	<i>Sabayon au Marsala</i>		
	<i>Zabaglione with Marsala</i>		
	Brownie vegano con sorbetto al lampone	13.-	
	<i>Veganer Brownie mit Himbeer-Sorbet</i>		
	<i>Brownie végétalien, sorbet aux framboises</i>		
	<i>Vegan brownie with raspberry sorbet</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!