


Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

- **Pomodori dell’Orticola Bassi con mozzarella di bufala e pesto di rucola** 18.- 13.-
Tomaten von der Orticola Bassi mit Büffelmozzarella an Rukola-Pesto
Tomates de l’Orticola Bassi, mozzarella de bufflonne et pistou de roquette
Tomatoes from the Orticola Bassi with buffalo mozzarella and rocket pesto
- Tartare di ricciola, caponata di verdure e avocado** 26.- 21.-
Tatar von der Bernsteinmakrele und „Caponata“ von Gemüse mit Avocado
Tartare de sériole, “caponade” de légumes et avocat
Amberjack tartare, vegetable caponata and avocado
- “Caesar Salad” (petto di pollo, insalata verde, Grana Padano, pancetta e crostini)** 23.- 18.-
« Caesar Salad » (Pouletbrust, grüner Salat, Grana Padano, Bauchspeck und Croûtons)
« Salade César » (poitrine de poulet, salade verte, Grana Padano, lardons et croûtons)
« Caesar Salad » (chicken breast, lettuce, Grana Padano, bacon and crostini)
- **Prosciutto crudo Pioradoro, panna cotta al basilico e pane alle olive fatto in casa** 26.- 21.-
Rohschinken “Pioradoro”, Basilikum Panna Cotta und hausgemachtes Olivenbrot
Jambon cru « Pioradoro », panna cotta au basilic et pain aux olives fait maison
“Pioradoro” raw ham, basil panna cotta and homemade olive bread
- Vitello tonnato CBT con fiori di capperi** 26.- 21.-
Feingeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce und Kapernblüten
Fines tranches de veau en sauce au thon et câpres
Finely sliced veal with tuna sauce and caper flowers
- Carpaccio di manzo con crema di melanzane** 26.- 21.-
Rinds-Carpaccio mit Auberginencreme
Carpaccio de boeuf et crème d’aubergine
Beef carpaccio with aubergines cream
- **Battuta di melanzane, pomodori secchi e crema di peperoni** 18.- 13.- 
Auberginentartar, getrocknete Tomaten und Paprikacreme
Tartare d’aubergines, tomates séchées et crème de poivrons
Tartare of aubergines, dried tomatoes and paprika cream






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

Zuppe – Suppen – Potages – Soups

Crema al latte di cocco, curry rosso e cetrioli <i>Kokosmilchcremesuppe mit rotem Curry und Gurken</i> <i>Crème au lait de coco, curry rouge et concombre</i> <i>Coconut milk cream, red curry and cucumber</i>	12.-
Zuppa di pomodoro e gamberoni al basilico <i>Tomatensuppe mit Garnelen an Basilikum</i> <i>Soupe de tomate aux crevettes géantes et basilic</i> <i>Tomato soup and prawns with basil</i>	13.-
• Zuppa di pomodoro al basilico  <i>Tomatensuppe an Basilikum</i> <i>Soupe de tomates et basilic</i> <i>Tomato soup with basil</i>	11.-

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 coéliqués 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"> • Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche
<i>Risotto an Merlot mit Garnelen und aromatischen Kräutern</i>
<i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i>
<i>Risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs</i> • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini
<i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Bratwurst und Steinpilzen</i>
<i>Gnocchi de pommes de terre, saucisse tessinoise et cèpes</i>
<i>Potatoes gnocchi with regional sausage and porcini mushrooms</i> | <p>26.- 21.-</p> <p>23.- 18.-</p> |
| <p>Tagliatelle fatte in casa con pesto di pistacchio, lime e gamberoni
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Pistazien-Limetten-Pesto und Garnelen</i>
<i>Nouilles fait maison avec pistou aux pistaches, citron vert et crevettes</i>
<i>Homemade noodles with pistachio pesto, lime and prawns</i></p> | <p>24.- 19.-</p> |
| <p>Tagliatelle fatte in casa con:
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit/Nouilles fait maison avec/Homemade noodles with:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • - Salsa Ticino, basilico e olive/<i>Tomaten, Basilikum und Oliven</i>
<i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i> - bolognese - aglio, olio e peperoncino/<i>Knoblauch, Öl und Chili</i>
<i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i> | <p>21.- 17.-</p> |
| <p>Spaghetti con/avec/mit/with:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Salsa Ticino, basilico e olive/<i>Tomaten, Basilikum und Oliven</i>
<i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i> - bolognese - aglio, olio e peperoncino/<i>Knoblauch, Öl und Chili</i>
<i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i> | <p>19.- 15.-</p> |

Vegano e vegetariano

- | | | |
|---|--|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fricassee di seitan alle verdure, patate e pinoli
<i>Seitan-Frikassee mit Gemüse, Kartoffeln und Pinienkernen</i>
<i>Fricassée de seitan aux légumes, pommes de terre et pignons</i>
<i>Seitan fricassée with vegetables, potatoes and pine nuts</i> |  | <p>31.-</p> |
| <p>Ragù di fagioli neri alle spezie e galletta di riso basmati
<i>Fein gewürztes Ragout von schwarzen Bohnen und Basmati-Reis-Galette</i>
<i>Ragoût d'haricots noirs aux épices, galette de riz basmati</i>
<i>Black bean ragout with spices, basmati rice cake</i></p> |  | <p>31.-</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di polenta bianca ai pomodorini e olive
<i>Gnocchi von weisser Polenta, Cherry-Tomaten und Oliven</i>
<i>Gnocchi de polenta blanche aux tomates cerises et olives</i>
<i>White polenta gnocchi with cherry tomatoes and olives</i> |  | <p>26.-</p> |

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

1/2

Filetti di orata saltati ai capperi, limone e timo

39.- 31.-

Mit Kapern, Zitronen und Thymian sautierte Doradenfilets

Filets de dorade sautés aux câpres, citron et thym

Gilthead bream fillets sautéed with capers, lemons and thyme

• **Filetti di trota della Val Calanca**

saltati ai pomodorini e origano con zucchine trifolate

39.- 31.-

Mit Cherry Tomaten und Oregano sautierte Forellenfilets aus dem Calanca-Tal,

mit gebratenen Zucchini an Petersilie und Knoblauch

Filets de truite de la Val Calanca sautés aux tomates cerises et origan, courgettes sautées à l'ail et persil

Trout fillets from Val Calanca sautéed with cherry tomatoes, oregano and trifled courgettes

Carni – Fleisch – Viande – Meat

Hamburger “La Perla” di manzo (200gr) con patate fritte

38.-

(pane al pomodoro, formaggio dell'alpe, cipolla rossa caramellata, insalata iceberg, maionese al tartufo, uovo e pancetta)

Hamburger “La Perla” vom Rind (200gr) mit Pommes Frites

(Tomatenbrot, Tessiner Alpkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, Iceberg-Salat, Trüffelmayonnaise, Ei und Speck)

Hamburger « La Perla » de bœuf (200gr) avec pommes frites

(pain à la tomate, fromage d'alpe, oignons rouges caramélisés, salade iceberg, mayonnaise aux truffes, œuf et bacon)

Hamburger “La Perla” from beef (200gr) with french fries

(tomato bread, regional alp cheese, caramelized red onion, iceberg salad, truffle mayonnaise, egg and bacon)

• **Impanata di vitello (240gr) alle erbette ticinesi**

41.-

Paniertes Kalbsschnitzel (240gr) mit Tessiner Kräutern

Escalope de veau panée (240g) aux fines herbes tessinoises

Breaded veal escalope (240g) with Ticino herbs

Scaloppine di vitello (220gr) saltate, crema di buscion ticinese alle erbette e olive 42.-

Sautierte Kalbsschnitzel (220 g), Tessiner Frischkäsecreme mit Kräutern und Oliven

Escalopes de veau (220g) sautées, crème de fromage frais tessinois et olives

Sautéed veal escalopes (220 g), regional fresh cheese cream with herbs and olives

- **Cordon bleu di vitello (300gr), con prosciutto cotto, rucola e formaggio Pian Doss** 41.-
Kalbs-Cordon Bleu (300gr) mit Schinken, Rukola und Pian Doss-Käse
Cordon Bleu de veau (300gr), jambon, roquette et fromage Pian Doss
Veal cordon bleu (300gr), ham, rocket salad and Pian Doss cheese
- **Tagliata di ribeye di manzo (220gr) al pepe Valle Maggia** 42.-
con formaggio della Val di Blenio
Rinds-Tagliata (220g) an „Valle Maggia“-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal
Tagliata de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio
Sliced beef on the bone (220g) with ‘Valle Maggia’ pepper sauce with Blenio cheese
- Filetto di manzo (220gr) al pepe verde e Cognac “Remy Martin”** 49.-
Rinderfilet (220gr) an grünem Pfeffer und Cognac «Remy Martin»
Filet de bœuf (220gr) au poivre vert et Cognac « Remy Martin »
Beef fillet (220gr) with green pepper and Cognac “Remy Martin”
- Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)** 63.- *per pers.*
Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.)
Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.)
Chateaubriand (250gr), béarnaise sauce (min. 2 pers.)
- 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/100 gr)
Tartare de bœuf à la truffe, préparé à table (160gr/ 100gr)
Beef tartare with truffle, prepared at the table (160gr/ 100gr)



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


1/2

Torta Sacher con sorbetto al frutto della passione 13.-
Sacher Torte mit Passionsfruchtsorbet
Tourte Sacher et sorbet aux fruits de la passion
Sacher cake with passion fruit sorbet

• **Mirtilli bio dell'Orticola Bassi e gelato allo yogurt ticinese** 13.-
Bio-Heidelbeeren von der Orticola Bassi mit Eis von Tessiner Jogurt
Myrtilles bio de notre production et glace au yogourt tessinois
Bio blueberries from our farm and ice cream with regional yoghurt

Mousse al cioccolato bianco, cremoso alle pesche e gelato all'amaretto 13.-
Weisse Schokoladenmousse, Pfirsichcreme und Amarettoeis
Mousse au chocolat blanc, coulis aux pêches et glace Amaretto
White chocolate mousse, peach crème and amaretto ice cream

Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia 13.- 9.-
Sabayon an Marsala mit Vanilleeis
Sabayon au Marsala, glace vanille
Sabayon with Marsala and vanilla ice cream

Semifreddo alle albicocche con crema di lamponi 13.- 
Aprikosen-Halbgefrorenes mit Himbeercreme
Parfait glacée aux abricots, crème de framboise
Iced parfait of apricot with raspberries cream

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 !

Are you in the mood for an ice cream or sorbet? Ask for our Mövenpick ice cream menu!

