


# 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

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

## Zuppe – Suppen – Potages – Soups

<b>Crema al latte di cocco, curry rosso e cetrioli</b> <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.-
<b>Zuppa di pomodoro e gamberoni al basilico</b> <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.-
• <b>Zuppa di pomodoro al basilico</b>  <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 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

- |   |      |      |
|---|------|------|
| • <b>Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche</b>                       | 26.- | 21.- |
| <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>                           |      |      |
| • <b>Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini</b>                        | 23.- | 18.- |
| <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>                 |      |      |
| <b>Tagliatelle fatte in casa con pesto di pistacchio, lime e gamberoni</b>          | 24.- | 19.- |
| <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>                       |      |      |
| <b>Tagliatelle fatte in casa con:</b>   | 21.- | 17.- |
| <i>Hausgemachte Bandnudeln mit/Nouilles fait maison avec/Homemade noodles with:</i> |      |      |
| • - <b>Salsa Ticino, basilico e olive</b>   |      |      |
| <i>Tomaten, Basilikum und Oliven</i>  |      |      |
| <i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i>                         |      |      |
| - <b>bolognese</b>  |      |      |
| - <b>aglio, olio e peperoncino</b>  |      |      |
| <i>Knoblauch, Öl und Chili</i>  |      |      |
| <i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i>                                 |      |      |
| <b>Spaghetti con/avec/mit/with:</b>   | 19.- | 15.- |
| • - <b>Salsa Ticino, basilico e olive</b>   |      |      |
| <i>Tomaten, Basilikum und Oliven</i>  |      |      |
| <i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i>                         |      |      |
| - <b>bolognese</b>  |      |      |
| - <b>aglio, olio e peperoncino</b>  |      |      |
| <i>Knoblauch, Öl und Chili</i>  |      |      |
| <i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i>                                 |      |      |

## Vegano e vegetariano

- |  |  |      |
|--|--|------|
| • <b>Fricassea di seitan alle verdure, patate e pinoli</b>                 |  | 31.- |
| <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>            |  |      |
| <b>Ragù di fagioli neri alle spezie e galletta di riso basmati</b>         |  | 31.- |
| <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>                    |  |      |
| • <b>Gnocchi di polenta bianca ai pomodorini e olive</b>                   |  | 26.- |
| <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>               |  |      |

# 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*

• **Ananas marinato al rum con gelato allo yogurt ticinese** 13.-  
*Rum-marinierte Ananas mit Eis von Tessiner Jogurt*  
*Ananas mariné au rhum et glace au yogourt tessinois*  
*Rum-marinated pineapple 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!*

