

# Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

<b>Antipasto misto di selvaggina</b>	<b>26.-</b>	<b>21.-</b>
<i>(terrina di fagiano, salametti di cinghiale e cervo, prosciutto crudo di cinghiale, spuma al büscion)</i>		
<i>Gemischter Wild-Vorspeisenteller</i>		
<i>(Fasanenterrine, Salametti von Wildschwein und Hirsch, 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>		
<b>Terrina di fagiano ai pistacchi, confettura di yoom ticinesi e brioche</b>	<b>25.-</b>	<b>20.-</b>
<i>Fasanenterrine an Pistazien mit Tessiner Yoom-Konfitüre und Brioche</i>		
<i>Terrine de faisán aux pistaches, confiture de yoom tessinoise et brioche</i>		
<i>Pheasant terrine with pistachios, regional yoom jam and brioche bread</i>		
<b>Carpaccio di manzo, salsa ai porcini e crumble al gorgonzola</b>	<b>26.-</b>	<b>21.-</b>
<i>Rinds-Carpaccio mit Steinpilzsauce und Gorgonzola-Crumble</i>		
<i>Carpaccio de bœuf, sauce aux cèpes et crumble au gorgonzola</i>		
<i>Beef carpaccio with porcini sauce and gorgonzola crumble</i>		
<b>Polpo CBT saltato con crema di patate dolci, chips e chimichurri</b>	<b>26.-</b>	<b>21.-</b>
<i>Bei niedriger Temperatur gegarter und danach gebratener Oktopus mit Süßkartoffelcreme, Pommes Chips und Chimichurri-Sauce</i>		
<i>Poulpe cuit à basse température et sauté, crème de patate douce, chips et chimichurri</i>		
<i>Octopus cooked at low temperature and sautéed, sweet potatoes cream, chips and chimichurri</i>		
<b>• Uovo 65°C del nostro pollaio, crema di cime di rapa e crostini all'aglio nero</b>	<b>21.-</b>	<b>16.-</b>
<i>65°C-Ei aus unserem Hühnerstall, Stängelkohl-Creme und Croutons an schwarzem Knoblauch</i>		
<i>Oeuf 65°C de notre poulailler, crème de fanes de navet et croûtons à l'ail noir</i>		
<i>65°C egg from our henhouse, turnip tops cream and black garlic croutons</i>		
<b>Crocchette vegane ai porcini con hummus di zucca</b>	<b>21.-</b>	<b>16.-</b>
		
<i>Vegane Steinpilz-Kroketten mit Kürbis-Hummus</i>		
<i>Croquettes véganes aux cèpes et hummus à la courge</i>		
<i>Vegan porcini croquettes with pumpkin hummus</i>		

**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>Crema di cipolle e pane con focaccia alla pancetta</b>	13.-
<i>Zwiebel-Brot-Cremesuppe mit Bauchspeck-Focaccia</i>	
<i>Crème aux oignons et au pain, « focaccia » aux lardons</i>	
<i>Onion-bread-creamsoup with bacon focaccia</i>	
<b>• Zuppa di patate, porri e tartufo con formaggio Gottardo</b>	14.-
<i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe an Trüffel mit Gottardo-Käse</i>	
<i>Soupe de pommes de terre, poireaux et truffe avec fromage Gottardo</i>	
<i>Cream soup of potatoes, leeks and truffle, with Gottardo cheese</i>	
<b>• Crema di zucca con formaggio alle erbe</b>	13.-
<i>Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Frischkäse</i>	
<i>Soupe de courge et fromage frais aux fines herbes</i>	
<i>Pumpkin cream soup with cream cheese and herbs</i>	
<b>• Zuppa di zucca</b> 	12.-
<i>Kürbissuppe</i>	
<i>Soupe de courge</i>	
<i>Pumpkin soup</i>	



# 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></li> </ul>   | 26.- | 21.- |
| <p><i>Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern</i><br/> <i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i><br/> <i>Merlot risotto and prawns with aromatic herbs</i></p>  |      |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini</b></li> </ul>  | 23.- | 18.- |
| <p><i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen</i><br/> <i>Gnocchi de pommes de terre, saucisse tessinoise et cèpes</i><br/> <i>Potato gnocchi with regional sausage and porcini</i></p>   |      |      |
| <p><b>Tagliatelle fatte in casa con:</b></p>  | 21.- | 17.- |
| <p><b>Spaghetti con:</b></p>  | 19.- | 15.- |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• - <b>Salsa al Blu Ticinese</b>/mit <i>Blu-Käsesauce</i> /<i>sauce aux fromage Blu</i><br/>with <i>Blu cheese sauce</i></li> <li>• - <b>Salsa Ticino, basilico e olive</b>/Tomaten, <i>Basilikum</i> und <i>Oliven</i><br/><i>Tomates, basilic et olives</i> /<i>Tomato, basil and olives</i></li> <li>- <b>Sfilacci di guancia di manzo</b> / mit <i>Rinderbäckchen-Stew</i><br/><i>à l'effiloché de joux de bœuf</i> / <i>Beef cheek stew</i></li> <li>- <b>Aglione, olio e peperoncino</b>/Knoblauch, <i>Öl</i> und <i>Chili</i><br/><i>Ail, huile et piment</i> /<i>Garlic, oil and chilli</i></li> </ul> |      |      |
| <p><b>Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo</b></p>  | 23.- | 18.- |
| <p><i>Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout</i><br/> <i>Nouilles fraîches maison au ragoût de cerf</i><br/> <i>Homemade noodles with venison ragout</i></p>  |      |      |
| <p><b>Ravioli di castagne con salsa al radicchio rosso</b></p>  | 23.- | 18.- |
| <p><i>Kastanienravioli mit roter Radicchio-Sauce</i><br/> <i>Ravioli aux châtaignes, sauce à la trévis</i><br/> <i>Chestnut ravioli with red radicchio sauce</i></p>  |      |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Polenta ticinese con funghi porcini</b></li> </ul>  | 25.- | 21.- |
| <p><i>Tessiner Polenta mit Steinpilzen</i><br/> <i>Polenta tessinoise aux cèpes</i><br/> <i>Regional polenta with porcini mushrooms</i></p>   |      |      |




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 have created a selection of dishes to meet the satisfaction of our celiac and lactose-intolerant customers. Please, check the last pages of our menu.*

## Vegan

- Ragù di tofu all'indiana con riso jasmine arrostito**  31.-  
*Tofu-Ragout indische Art mit gebratenem Jasmin-Reis*  
*Ragoût de tofu à l'indienne et riz jasmine rôti*  
*Indian-style tofu ragout with roasted jasmine rice*
- **Ravioli fritti ai ceci e fricasea di verdure**  31.-  
*Frittierte Kichererbsen-Ravioli und Gemüsefrikassee*  
*Ravioli frits aux pois chiches, fricassée de légumes*  
*Fried chickpea ravioli and vegetables fricassée*
- **Gnocchetti di polenta bianca ticinese ai funghi di stagione**  26.-  
*Gnocchi von weisser Polenta mit Pilzen der Saison*  
*Gnocchi à la polenta blanche tessinoise aux champignons de saison*  
*Regional white polenta gnocchi with seasonal mushrooms*

## 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, fishes and tofu can be served with salad*

## Pesci – Fisch – Poisson – Fish

1/2

**Filetti di branzino saltati con salsa al curry rosso e gamberoni,  
riso jasmine e edamame** 39.- 31.-

*Gebratene Seebarschfilets mit roter Curry-Garnelensauce, Jasmin-Reis und Edamame*  
*Filets de loup de mer sautés, sauce au curry rouge et crevettes, riz jasmine et edamame*  
*Sautéed sea bass fillets, red curry and prawns' sauce, jasmine rice and edamame*

**Filetto di lucioperca CBT gratinato alla senape ticinese,  
riso jasmine e edamame** 39.- 31.-

*Bei niedriger Temperatur gegartes Zanderfilet mit Tessiner Senf gratiniert,  
Jasmine-Reis und Edamame*  
*Filet de sandre cuit à basse température gratiné à la moutarde tessinoise,  
riz jasmine et edamame*  
*Fillet of pikeperch cooked at low temperature and gratinated with Ticino mustard,  
jasmine rice and edamame*



# Selvaggina - Wildkarte - La Chasse - Wild

**Sella di capriolo "Baden-Baden" (320gr con osso) min. 2 pers. 63.-**

*Rehrücken "Baden-Baden" (320gr mit Knochen)  
Selle de chevreuil "Baden-Baden" (320gr avec os)  
Roe deer saddle «Baden Baden» (320gr with bone)*

**La sella di capriolo è accompagnata da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli e polenta ticinese.**

*Der Rehrücken wird begleitet von verschiedenen Früchten in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli und Tessiner Polenta.*

*La selle de chevreuil est accompagnée de différents fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli et polenta tessinoise.*

*The saddle of venison is served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli and Ticino polenta.*

**Medaglioni di filetto di cervo (220gr), salsa ai mirtilli rossi pepati 44.-**

*Hirschfilet-Medaillons (220gr) an gepfeffelter Preiselbeersauce  
Médailles de filet de cerf (220gr), sauce aux airelles rouges poivrées  
Venison fillet medallions (220gr) with peppery cranberry sauce*

**Filetto di cinghiale saltato (220gr), salsa al Gin e indivia belga candita alla panna 39.-**

*Sautiertes Wildschweinfilet (220 g), Gin-Sauce, kandierte belgische Endivie mit Sahne  
Filet mignon de sanglier (220gr), sauce au Gin et endives belges confites à la crème  
Sautéed wild boar fillet (220gr), Gin sauce and candied Belgian endive with cream*

**Salmi di capriolo ai funghi porcini e pancetta 41.-**

*Rehpfeffer mit Steinpilzen und Speck  
Civet de chevreuil aux cèpes et lardons  
Roe deer pepper with boletus and bacon*

**Tutti i piatti sono accompagnati da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli o polenta ticinese.**

*Zu allen Gerichten gibt es verschiedene Früchte in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli oder Tessiner Polenta.*

*Tous les plats sont accompagnés de fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli ou polenta tessinoise.*

*All dishes are served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli or Ticino polenta.*




- **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) with ham, rocket salad and Pian Doss cheese*
  
- Scaloppine di vitello (220gr) saltate ai funghi porcini** 42.-  
*Sautierte Kalbsschnitzel (220gr) mit Steinpilzen*  
*Escalopes de veau (220gr) sautées aux cèpes*  
*Sautéed veal escalopes (220gr) with porcini mushrooms*
  
- **Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio** 42.-  
*Rinds-Tagliata «Ribeye» (220gr) 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 sauce and 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.) 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*
  
- 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/100gr)*  
*Tartare de bœuf à la truffe, préparé à table (160gr/ 100gr)*  
*Beef tartare with truffle, prepared at the table (160gr/ 100gr)*
  
- Tutti i piatti di carne sono accompagnati da verdure e patate rosolate oppure: patate fritte, tagliatelle o riso.**  
*Zu allen Fleischgerichten reichen wir Gemüse und Bratkartoffeln oder: Pommes frites, Bandnudeln oder Reis.*  
*Tous les plats de viande sont accompagnés des légumes et de pommes de terre rissolées ou: frites, nouilles ou riz.*  
*All meat dishes are served with vegetables and roasted potatoes or: fried potatoes, 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>Maccheroni with tomato sauce</i>	
<b>Maccheroni alla bolognese</b>	<b>12.-</b>
<i>Makkaroni mit Bolognesesauce</i>	
<i>Macaroni au ragoût bolognais</i>	
<i>Maccheroni 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>Breaded fingers fish with vegetables and French fries</i>	

# Dessert

- **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià del nonno Guido** 13.-  
*Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Nusschnaps von Opa Guido*  
*Parfait glacé aux noix, miel du Tessin et Ratafià du grand-père Guido*  
*Walnut iced parfait with regional honey and grandpa Guido's Ratafià*
- Mousse di castagne con crumble alla farina bona** 12.-  
*Kastanienmousse mit Bona-Mehl-Crumble*  
*Mousse aux marrons, crumble à la farine Bona*  
*Chestnut mousse with Bona flour crumble*
- Vermicelles con meringa e gelato al Kirsch** 12.- 9.-  
*Vermicelles mit Meringue und Kirsch-Eis*  
*Vermicelles, meringue et glace au Kirsch*  
*Vermicelles with meringue and Kirsch ice cream*
- Strudel di mele fritto con salsa alla vaniglia e gelato al cioccolato bianco** 13.-  
*Frittierter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis von weisser Schokolade*  
*Strudel aux pommes frit, sauce vanille et glace au chocolat blanc*  
*Fried apple strudel with vanilla sauce and white chocolate ice cream*
- Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 13.-  
*Sabayone an Marsala mit Vanilleeis*  
*Sabayon au Marsala, glace vanille*  
*Sabayon with Marsala and vanilla ice cream*
- Panna cotta vegana al latte di cocco e composta al mango**  12.-  
*Veganer Kokosmilch-Panna Cotta mit Mangokompott*  
*Panna cotta végane au lait de coco et compote à la mangue*  
*Vegan panna cotta with coconut milk and mango compote*



**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!*

*Would you like an ice cream or a sorbet? Ask for our Mövenpick ice cream menu!*