



Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio











1/2

- Antipasto misto di selvaggina** 26.- 21.-
(terrina di fagiano, salametti di cinghiale e cervo, prosciutto crudo di cinghiale, spuma al büscion)
Gemischter Wild-Vorspeisenteller
(Fasanenterrine, Salametti von Wildschwein und Hirsch, Wildschwein-Rohschinken, Frischkäsemousse)
Entrée mixte de gibier
(Terrine de faisán, salametti de sanglier et de cerf, jambon cru de sanglier, mousse au fromage frais)
Mixed wild meat starters (pheasant terrine, wild boar and venison sausages, wild boar raw ham, mousse of fresh cheese)
-  **Terrina di fagiano ai pistacchi, confettura di yoom ticinesi e brioche** 25.- 20.-
Fasanenterrine mit Pistazien, Tessiner Yoom-Konfitüre und Brioche
Terrine de faisán aux pistaches, confiture de yoom tessinoise et brioche
Pheasant terrine with pistachios, regional yoom jam and Brioche
-   **Polpo CBT saltato, crema di patate dolci, chips e chimichurri** 26.- 21.-
Bei niedriger Temperatur gegarter und danach gebratener Oktopus mit Süßkartoffelcreme, Pommes Chips und Chimichurri-Sauce
Poulpe cuit à basse température et sauté, crème de patate douce, chips et chimichurri
Octopus cooked at low temperature and sautéed, sweet potatoes cream, chips and chimichurri
-  **Uovo 65°C del nostro pollaio, crema di cime di rapa e crostini all'aglio nero** 21.- 16.-
65°C-Ei aus unserem Hühnerstall, Stängelkohl-Creme und Croutons an schwarzem Knoblauch
Oeuf 65°C de notre poulailler, crème de fanes de navet et croûtons à l'ail noir.
65°C egg from our henhouse, turnip tops cream and black garlic croutons
-   **Crocchette vegane ai porcini con hummus di zucca**  21.- 16.-
Vegane Steinpilz-Kroketten mit Kürbis-Hummus
Croquettes véganes aux cèpes et hummus à la courge
Vegan porcini croquettes with pumpkin hummus
-  **Zuppa di patate, porri e tartufo con formaggio Gottardo** 14.-
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Trüffel, überbacken mit Gottardo-Käse
Soupe de pommes de terre, poireaux et truffe avec fromage Gottardo
Cream soup of potatoes, leeks and truffle, with Gottardo cheese

	Crema di zucca con formaggino alle erbette 13.- <i>Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Streichkäse</i> <i>Soupe de courge et fromage frais aux fines herbes</i> <i>Pumpkin cream soup with fresh cheese and herbs</i>
 	Zuppa di zucca 12.- <i>Kürbissuppe</i> <i>Soupe de courge</i> <i>Pumpkin soup</i>
	Risotto al Merlot con gamberoni alle erbette 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>
 	Ragù di tofu all'indiana con riso jasmine arrostito  31.- <i>Tofu-Ragout indische Art mit gebratenem Jasmin-Reis</i> <i>Ragoût de tofu à l'indienne et riz jasmine rôti</i> <i>Indian-style tofu ragout with roasted jasmine rice</i>
 	Polenta ticinese con funghi porcini 25.- 21.- <i>Tessiner Polenta mit Steinpilzen</i> <i>Polenta tessinoise aux cèpes</i> <i>Regional polenta with porcini mushrooms</i>
	Ravioli fritti ai ceci e fricassea di verdure 31.- <i>Frittierte Kichererbsen-Ravioli und Gemüsefricassee</i> <i>Ravioli frits aux pois chiches, fricassée de légumes</i> <i>Fried chickpea ravioli and vegetables fricassee</i>
 	Gnocchetti di polenta bianca ticinese ai funghi di stagione  26.- <i>Gnocchi von weisser Polenta mit Pilzen der Saison</i> <i>Gnocchi à la polenta blanche tessinoise aux champignons de saison</i> <i>Regional white polenta gnocchi with seasonal mushrooms</i>
	Filetti di branzino saltati, salsa al curry rosso e gamberoni, con riso jasmine e edamame 39.- 31.- <i>Gebratene Seebarschfilets mit roter Curry-Garnelensauce, Jasmin-Reis und Edamame</i> <i>Filets de loup de mer sautés, sauce au curry rouge et crevettes, riz jasmine et edamame</i> <i>Sautéed sea bass fillets, red curry and prawns' sauce, jasmine rice and edamame</i>

	Sella di capriolo “Baden-Baden” (320gr con osso)	63.- (<i>min. 2 pers.</i>)
	accompagnata da diversi tipi di frutta sciroppata, castagne, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, spätzli e polenta ticinese.	
	<i>Rehrücken “Baden-Baden” (320gr mit Knochen) begleitet von verschiedenen Früchten in Sirup, Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, Spätzli und Tessiner Polenta.</i>	
	<i>Selle de chevreuil “Baden-Baden” (320gr avec os) accompagnée de différents fruits au sirop, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli et polenta tessinoise.</i>	
	<i>Roe deer saddle «Baden Baden» (320gr with bone) served with various types of syrup fruits, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, spätzli and Ticino polenta.</i>	
	Medaglioni di filetto di cervo (220gr), salsa ai mirtilli rossi pepati	44.-
	<i>Hirschfilet-Medaillons (220gr) an gepfeffelter Preiselbeersauce</i>	
	<i>Médailles de filet de cerf (220gr), sauce aux airelles rouges poivrées</i>	
	<i>Venison fillet medallions (220gr) with peppery cranberry sauce</i>	
	Scaloppine di vitello (220gr) saltate ai funghi porcini	42.-
	<i>Sautierte Kalbsschnitzel (220 g) mit Steinpilzen</i>	
	<i>Escalopes de veau (220g) sautées aux cèpes</i>	
	<i>Sautéed veal escalopes (220 g) with porcini mushrooms</i>	
	Tagliata di ribeye di manzo (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio	42.-
	<i>Rinds-Tagliata (220g) an „Valle Maggia“-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal</i>	
	<i>Tagliata de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio</i>	
	<i>Sliced beef on the bone (220g) with ‘Valle Maggia’ pepper sauce with Blenio cheese</i>	
	Filetto di manzo (220gr) al pepe verde e cognac Remy Martin	49.-
	<i>Rinderfilet (220gr) an grünem Pfeffer und Cognac Remy Martin</i>	
	<i>Filet de bœuf (220gr) au poivre vert et Cognac Remy Martin</i>	
	<i>Beef fillet (220gr) with green pepper and Cognac Remy Martin</i>	
	Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)	63.- per pers.
	<i>Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.)</i>	
	<i>Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.)</i>	
	<i>Chateaubriand (250gr), béarnaise sauce (min. 2 pers.)</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/100 gr)</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 noci e miele ticinese con Ratafià del nonno Guido	13.-
	<i>Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Ratafià vom Guido</i>	
	<i>Parfait glacé aux noix, miel du Tessin et Ratafià du grand-père Guido</i>	
	<i>Walnut iced parfait with regional honey and Guido's Ratafià</i>	
	Mousse di castagne con crumble alla farina bona	12.-
	<i>Kastanienmousse mit Bona-Mehl-Crumble</i>	
	<i>Mousse aux marrons, crumble à la farine Bona</i>	
	<i>Chestnut mousse with Bona flour crumble</i>	
	Vermicelles con meringa e gelato al Kirsch	12.- 9.-
	<i>Vermicelles, meringue und Kirsch-Eis</i>	
	<i>Vermicelles, meringue et glace au kirsch</i>	
	<i>Vermicelles, meringue and kirsch ice cream</i>	
	Zabaione al Marsala	13.- 9.-
	<i>Zabaione an Marsala</i>	
	<i>Sabayon au Marsala</i>	
	<i>Zabaglione with Marsala</i>	
	Panna cotta vegana al latte di cocco e composta al mango 	12.-
	<i>Veganer Kokosmilch-Panna Cotta mit Mangokompott</i>	
	<i>Panna cotta végane au lait de coco et compote à la mangue</i>	
	<i>Vegan Panna cotta with coconut milk and mango compote</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!