


Antipasti – Vorspeisen – Entrées – Starters

1/2

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Prosciutto crudo Pioradoro con spuma di buscion e brioche al rosmarino | 26.- | 21.- |
| <i>Rohschinken «Pioradoro» mit Frischkäse-Mousse und Rosmarin-Brioche</i> <i>Jambon cru «Pioradoro», mousse au fromage frais tessinois et brioche au romarin</i> <i>Raw ham «Pioradoro» with fresh cheese mousse and rosemary brioche</i> | | |
| Carpaccio di manzo, salsa ai porcini e crumble al gorgonzola | 26.- | 21.- |
| <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> | | |
| Polpo CBT saltato con crema di patate dolci, chips e chimichurri | 26.- | 21.- |
| <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> | | |
| • Uovo 65°C del nostro pollaio, crema di cime di rapa e crostini all'aglio nero | 21.- | 16.- |
| <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> | | |
| Crocchette vegane ai porcini con hummus di zucca  | 21.- | 16.- |
| <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

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

Zuppe – Suppen – Potages – Soups

| | |
|---|------|
| Crema di cipolle e pane con focaccia alla pancetta | 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> | |
| • Zuppa di patate, porri e tartufo con formaggio Gottardo | 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> | |
| • Crema di zucca con formaggino alle erbette | 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> | |
| • Zuppa di zucca  | 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

- | | | |
|---|-------------|-------------|
| • 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> | | |
| • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini | 23.- | 18.- |
| <i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen</i> | | |
| <i>Gnocchi de pommes de terre, saucisse tessinoise et cèpes</i> | | |
| <i>Potato gnocchi with regional sausage and porcini</i> | | |
| Tagliatelle fatte in casa con: | 21.- | 17.- |
| Spaghetti con: | 19.- | 15.- |
| • - Salsa al Blu Ticinese /mit <i>Blu-Käsesauce</i> /sauce aux fromage <i>Blu</i> with <i>Blu</i> cheese sauce | | |
| • - Salsa Ticino, basilico e olive /Tomaten, <i>Basilikum</i> und <i>Oliven</i> <i>Tomates, basilic et olives</i> / <i>Tomato, basil and olives</i> | | |
| - Sfilacci di guancia di manzo / mit <i>Rinderbäckchen-Stew</i> <i>à l'effiloché de joux de bœuf</i> / <i>Beef cheek stew</i> | | |
| - Aglione, olio e peperoncino /Knoblauch, <i>Öl</i> und <i>Chili</i> <i>Ail, huile et piment</i> / <i>Garlic, oil and chilli</i> | | |
| Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo | 23.- | 18.- |
| <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout</i> | | |
| <i>Nouilles fraîches maison au ragoût de cerf</i> | | |
| <i>Homemade noodles with venison ragout</i> | | |

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*



Carni - Fleisch - Viande - Meat

1/2

- **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

- Costoletta di maiale (250gr) CBT e gratinata alla salvia** 38.-
Schweinekotelett (250gr) bei niedriger Temperatur gegart, an Salbei gratiniert
Côte de porc (250gr) cuite à basse température et gratinée à la sauge
Pork chop (250gr) cooked at low temperature and gratinated with sage

- **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.)** 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)

- Al tartufo, mit Trüffel, à la truffe, with truffle** 46.- 39.-


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.

Dessert

- **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià del nonno Guido** 13.-
Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Nuss Schnaps 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 e semifreddo al pistacchio con pralinato** 13.-
Pistazienmousse und -Halbgefrorenes mit Praline
Mousse et parfait glacé aux pistaches et praliné
Pistachio mousse and parfait with praline
- 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!