

































## Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio

1/2

- |  |   |
|--|---|
| <br>     | <b>Polpo CBT saltato, crema di patate dolci, chips e chimichurri</b> 26.- 21.-<br><i>Bei niedriger Temperatur gegarter und danach gebratener Oktopus mit Süßkartoffelcreme, Pommes Chips und Chimichurri-Sauce</i><br><i>Poulpe cuit à basse température et sauté, crème de patate douce, chips et chimichurri</i><br><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> 21.- 16.-<br><i>65°C-Ei aus unserem Hühnerstall, Stängelkohl-Creme und Croutons an schwarzem Knoblauch</i><br><i>Oeuf 65°C de notre poulailler, crème de fanes de navet et croûtons à l'ail noir.</i><br><i>65°C egg from our henhouse, turnip tops cream and black garlic croutons</i>  |
| <br>  | <b>Crocchette vegane ai porcini con hummus di zucca</b>  21.- 16.-<br><i>Vegane Steinpilz-Kroketten mit Kürbis-Hummus</i><br><i>Croquettes véganes aux cèpes et hummus à la courge</i><br><i>Vegan porcini croquettes with pumpkin hummus</i>   |
|    | <b>Zuppa di patate, porri e tartufo con formaggio Gottardo</b> 14.-<br><i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Trüffel, überbacken mit Gottardo-Käse</i><br><i>Soupe de pommes de terre, poireaux et truffe avec fromage Gottardo</i><br><i>Cream soup of potatoes, leeks and truffle, with Gottardo cheese</i>   |
|    | <b>Crema di zucca con formaggino alle erbe</b> 13.-<br><i>Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Streichkäse</i><br><i>Soupe de courge et fromage frais aux fines herbes</i><br><i>Pumpkin cream soup with fresh cheese and herbs</i>   |
| <br> | <b>Zuppa di zucca</b> 12.-<br><i>Kürbissuppe</i><br><i>Soupe de courge</i><br><i>Pumpkin soup</i>   |
|    | <b>Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche</b> 26.- 21.-<br><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>  |


	<b>Penne all'aglio, olio e peperoncino</b>	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>		
	<b>Ravioli fritti ai ceci e fricassea di verdure</b> 	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>		
	<b>Gnocchetti di polenta bianca ticinese ai funghi di stagione</b> 	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>		
	<b>Filetti di branzino saltati, salsa al curry rosso e gamberoni, con riso jasmine e edamame</b>	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>		
	<b>Scaloppine di vitello (220gr) saltate ai funghi porcini</b>	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>		
	<b>Costoletta di maiale (250gr) CBT, alla salvia</b>	38.-	
	<i>Schweinekotelett (250gr) bei niedriger Temperatur gegart, an Salbei</i>		
	<i>Côte de porc (250gr) cuite à basse température, à la sauge</i>		
	<i>Pork chop (250gr) cooked at low temperature, with sage</i>		
	<b>Tagliata di ribeye di manzo (220gr) al pepe Valle Maggia</b>	42.-	
	<b>con formaggio della Val di Blenio</b>		
	<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>		
	<b>Filetto di manzo (220gr) al pepe verde e cognac Remy Martin</b>	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>		
	<b>Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)</b>	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.-  
*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)*




## Dolci / Dessert / Desserts

 **Macedonia di frutta fresca** 9.-  
*Frischer Fruchtsalat*  
 *Macédonie de fruits frais*  
*Fresh fruit salad*

 **Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià del nonno Guido** 13.-  
*Halbgefrorenes mit Walnüssen und Tessiner Honig an Ratafia vom Guido*  
*Parfait glacé aux noix, miel du Tessin et Ratafia du grand-père Guido*  
*Walnut iced parfait with regional honey and Guido's Ratafia*

 **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*

 **Zabaione al Marsala** 13.- 9.-  
*Zabaione an Marsala*  
 *Sabayon au Marsala*  
*Zabaglione with Marsala*

 **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 !*

*Fancy an ice cream or sorbet? Ask for our Mövenpick ice cream menu!*