










Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio





1/2

-  **Crocchette di patate ai profumi primaverili, crema e crudités di asparagi**  23.- 19.-
Kartoffelkroketten an Frühlingsaromen, Spargel-Creme und Spargel-Rohkost
-  *Croquettes de pommes de terre aux arômes printaniers, crème et crudités d'asperges*
Spring-flavoured potato croquettes, asparagus cream and crudités
-  **Tartare di salmone e maionese all'aglio orsino** 26.- 22.-
Lachs-Tartar und Bärlauch-Mayonnaise
-  *Tartare de saumon et mayonnaise à l'ail des ours*
Salmon tartare and wild garlic mayonnaise
-  **Crema di patate dolci, latte di cocco e zenzero**  13.-
Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer
-  *Crème de patate douces au lait de coco et gingembre*
Sweet potatoes cream with coconut milk and ginger
-  **Vellutata di piselli con capesante e pomodorini confit** 15.-
Samtige Erbsensuppe mit Jakobsmuscheln und Kirschtomaten-Confit
-  *Velouté aux petits pois, coquille St-Jacque et tomates cerises confits*
Velvety pea soup with scallops and confit cherry tomatoes
-  **Vellutata di piselli con pomodorini confit**  13.-
Samtige Erbsensuppe mit Kirschtomaten-Confit
-  *Velouté aux petits pois et tomates cerises confits*
Velvety pea soup with confit cherry tomatoes
-  **Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche** 26.- 22.-
Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern
-  *Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques*
Merlot risotto and prawns with aromatic herbs
- Tagliatelle fatte in casa con:** 21.- 18.-
Hausgemachte Nudeln mit/ Nouilles fait maison avec/Homemade noodles with:
-  - **Salsa Ticino, basilico e olive**/Tomaten, Basilikum und Oliven
Tomates, basilic et olives / Tomato, basil and olives
- **Aglio, olio e peperoncino**/Knoblauch, Öl und Chili
Ail, huile et piment / Garlic, oil and chilli

	Spaghetti con /mit /avec /with:	19.-	16.-
	- Salsa Ticino, basilico e olive / <i>Tomaten, Basilikum und Oliven</i> <i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i>		
	- Aglione, olio e peperoncino / <i>Knoblauch, Öl und Chili</i> <i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i>		
	Asparagi al Grana Padano, uovo al tegamino e "beurre blanc"	27.-	23.-
	<i>Spargel mit Grana Padano, Spiegelei und weisser Buttersauce</i> <i>Asperges au Grana Padano, oeufs au plat et beurre blanc</i> <i>Asparagus with Grana Padano, fried egg and beurre blanc</i>		
	con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes	31.-	27.-
	Involtino di scarola alla mediterranea, fregola sarda e ristretto di verdure	31.-	
	<i>Mediterrane Endivien-Roulade, sardische Fregola und Gemüsereduktion</i> <i>Rouleau de scarole à la méditerranéenne, fregola sarde et réduction de légumes</i> <i>Mediterranean-style endive roulade, Sardinian fregola and vegetable reduction</i>		
	Falafel di ceci agli spinaci su crema ai pomodorini 	31.-	
	<i>Kichererbsen-Falafel an Spinat auf Kirschtomaten-Creme</i>		
	<i>Falafel aux pois chiches et épinards, crème aux tomates cerises</i> <i>Chickpea falafel with spinach on cherry tomatoes cream</i>		
	Gnocchetti di polenta bianca ticinese agli asparagi 	26.-	
	<i>Klösschen von weisser Tessiner Polenta an Spargeln</i>		
	<i>Gnocchetti de polenta blanche tessinoise aux asperges</i> <i>Gnocchetti of regional white polenta with asparagus</i>		
	Filetti di branzino saltati con verdure verdi primaverili e zuppa di pesce	39.-	31.-
	<i>Sautierte Wolfsbarschfilets mit grünem Frühlingsgemüse und Fischsuppe</i>		
	<i>Filets de loup de mer sautés, légumes verts printaniers et soupe de poissons</i> <i>Sautéed sea bass fillets with green spring vegetables and fish soup</i>		
	Lucioperca saltato, verdure verdi primaverili	39.-	31.-
	e salsa all'aceto balsamico bianco		
	<i>Sautierter Zander mit grünem Frühlingsgemüse und weisser Balsamico-Essig-Sauce</i> <i>Sandre sauté, légumes verts printaniers et sauce au vinaigre balsamique blanc</i> <i>Sautéed lucio perca fish with green spring vegetables and white balsamic vinegar sauce</i>		
	Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia	42.-	
	con formaggio della Val di Blenio		
	<i>Rinds-Tagliata «Ribeye» (220g) an Valle Maggia-Pfeffer mit Käse aus dem Blenio-Tal</i> <i>« Tagliata » de ribeye de boeuf (220gr) au poivre Valle Maggia et fromage Blenio</i> <i>Sliced ribeye beef (220gr) with 'Valle Maggia' pepper and cheese from Blenio-Valley</i>		

-  **Lombatina d'agnello (220 gr) gratinata alla senape inglese e riduzione di scalogno** 42.-
An englischem Senf gratinierte Lammlende (220gr) mit Schalottenreduktion
Filet d'agneau (220gr) gratiné à la moutarde anglaise, réduction à l'échalote
Lamb loin (220gr) gratinated with English mustard and shallot reduction
-  **Chateaubriand (250gr), salsa Béarnaise (min. 2 pers.)** 65.- per pers.
Chateaubriand (250gr), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.)
Chateaubriand (250gr), sauce béarnaise (min. 2 pers.)
Chateaubriand (250gr), béarnaise sauce (min. 2 pers.)

Dolci / Dessert / Desserts

-  **Composta di rabarbaro all'aceto balsamico, con gelato allo yogurt ticinese e meringhe** 13.-
Rhabarber-Kompott mit Balsamico-Essig, Tessiner Joghurteis und Meringues
Compote de rhubarbe au vinaigre balsamique, glace au yogourt tessinois et meringue
Rhubarb and balsamic vinegar compote, regional yoghurt ice cream and meringues
-  **Cake vegano di carote e noci Pecan con gelato al latte di cocco**  12.-
Veganer Karotten-Pekannuss-Kuchen, Kokosmilch-Eis
Cake vegan aux carottes et noix de Pecan, glace au lait de coco
Vegan carrot and pecan cake with coconut milk ice cream
-  **Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia** 13.- 11.-
Zabaione an Marsala mit Vanille-Eis
Sabayon au Marsala et glace vanille
Zabaglione with Marsala and vanilla ice 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!

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