

Antipasti - Vorspeisen - Entrées - Starters

1/2

Crocchette di patate ai profumi primaverili, crema e crudités di asparagi 	23.-	19.-
<i>Kartoffelkroketten an Frühlingsaromen, Spargel-Creme und Spargel-Rohkost</i> <i>Croquettes de pommes de terre aux aromes printaniers, crème et crudités d'asperges</i> <i>Spring-flavoured potato croquettes, asparagus cream and crudités</i>		
Insalata di lenticchie speziate, feta e uovo fondente fritto	21.-	17.-
<i>Gewürzter Linsensalat, Feta und pochiertes, paniertes Ei</i> <i>Salade de lentilles épicées, feta et œuf mollet frit</i> <i>Spiced lentil salad, feta cheese and fried soft-boiled egg</i>		
Tartare di salmone, riso fritto croccante e maionese all'aglio orsino	26.-	22.-
<i>Lachs-Tartar, knusprig gebratener Reis, Bärlauch-Mayonnaise</i> <i>Tartare de saumon, riz frit et mayonnaise à l'ail des ours</i> <i>Salmon tartare, crispy fried rice and wild garlic mayonnaise</i>		
• Prosciutto crudo Pioradoro con pane fatto in casa alle olive e ricottina ticinese alle erbe	26.-	22.-
<i>Rohschinken Pioradoro mit hausgemachtem Olivenbrot und Tessiner Kräuter-Ricotta</i> <i>Jambon cru Pioradoro, pain aux olives et ricotta tessinoise aux fines herbes</i> <i>Pioradoro raw ham with homemade olive bread and Ticino herb ricotta</i>		
Carpaccio di manzo con crema di porro arrosto e croccante al Castelmagno	26.-	22.-
<i>Rinds-Carpaccio mit Lauch-Creme und knusprigem Castelmagno-Käse</i> <i>Carpaccio de bœuf, crème de poireau brûlé et croquant au fromage Castelmagno</i> <i>Beef carpaccio with roasted leek cream and crunchy Castelmagno cheese</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 patate dolci, latte di cocco e zenzero 	13.-
<i>Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer</i>	
<i>Crème de patates douces au lait de coco et gingembre</i>	
<i>Sweet potatoes cream with coconut milk and ginger</i>	
Vellutata di piselli con capesante e pomodorini confit	15.-
<i>Samtige Erbsensuppe mit Jakobsmuscheln und Kirschtomaten-Confit</i>	
<i>Velouté aux petits pois, coquille St-Jacque et tomates cerises confits</i>	
<i>Velvety pea soup with scallops and confit cherry tomatoes</i>	
Vellutata di piselli con pomodorini confit 	13.-
<i>Samtige Erbsensuppe mit Kirschtomaten-Confit</i>	
<i>Velouté aux petits pois et tomates cerises confits</i>	
<i>Velvety pea soup with confit cherry tomatoes</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 also want to meet the needs of our coeliac and lactose intolerant customers and have selected some dishes for you. See the last pages of our menu.

Paste, risotti e altri primi - Teigwaren und Risotto - Pâtes et risotto - Pasta and risotto

1/2

<ul style="list-style-type: none"> • Risotto al Merlot con gamberoni alle erbe aromatiche 26.- 22.- <i>Risotto an Merlot mit Garnelen an Kräutern</i> <i>Risotto au Merlot et crevettes aux herbes aromatiques</i> <i>Risotto with Merlot and prawns with aromatic herbs</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi di patate con luganighetta e funghi porcini 23.- 19.- <i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Wurst und Steinpilzen</i> <i>Gnocchi de pommes de terre avec saucisse tessinoise et cèpes</i> <i>Potato gnocchi with regional sausage and boletus</i>
<p>Tagliatelle fatte in casa con: 21.- 18.- <i>Hausgemachte Nudeln mit/Nouilles fait maison avec/Homemade noodles with:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • - Salsa Ticino, basilico e olive/Tomaten, Basilikum und Oliven <i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i> - Salsa bolognese - Aglio, olio e peperoncino/Knoblauch, Öl und Chili <i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i>
<p>Spaghetti con / mit / avec / with: 19.- 16.-</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Salsa Ticino, basilico e olive/Tomaten, Basilikum und Oliven <i>Tomates, basilic et olives /Tomato, basil and olives</i> - Salsa bolognese - Aglio, olio e peperoncino/Knoblauch, Öl und Chili <i>Ail, huile et piment /Garlic, oil and chilli</i>
<p>Trofie agli asparagi con crumble all'aglio orsino 23.- 19.- <i>«Trofie» an Spargel mit Crumble an Bärlauch</i> <i>« Trofie » aux asperges et crumble à l'ail des ours</i> <i>Trofie with asparagus and wild garlic crumble</i></p>
<p>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></p>
<p>con tartufo/ mit Trüffel/ avec truffes/ with truffes 31.- 27.-</p>


Vegan

Involtino di scarola alla mediterranea, fregola sarda e ristretto di verdure  31.-

Mediterrane Endivien-Roulade, sardische Fregola und Gemüsereduktion
Rouleau de scarole à la méditerranéenne, fregola sarde et réduction aux légumes
Mediterranean-style endive roulade, Sardinian fregola and vegetable reduction

Falafel di ceci agli spinaci su crema di pomodorini  31.-

Kichererbsen-Falafel an Spinat auf Kirschtomaten-Creme
Falafel aux pois chiches et épinards, crème aux tomates cerises
Chickpea falafel with spinach on cherry tomatoes cream

• **Gnocchetti di polenta bianca ticinese agli asparagi**  26.-

Klösschen von weisser Tessiner Polenta an Spargeln
Gnocchetti de polenta blanche tessinoise aux asperges
Gnocchetti of regional white polenta with asparagus

Fitness

Tutte le carni e i pesci possono essere serviti su insalata

Alle Fleisch- und Fisch-Gerichte können auf einem Salatbett serviert werden
Toutes les viandes et les poissons peuvent être servis avec salade
All meats and fish can be served with salad

Pesci – Fisch – Poisson – Fish 1/2

Filetti di branzino saltati con verdure verdi primaverili, zuppa di pesce e riso jasmine arrostito 39.- 31.-

Sautierte Wolfsbarschfilets mit grünem Frühlingsgemüse, Fischsuppe und Jasmin-Reis
Filets de loup de mer sautés, légumes verts printaniers, soupe de poissons et riz jasmine rôti
Sautéed sea bass fillets with green spring vegetables, fish soup and roasted jasmine rice

Lucioperca saltato con verdure verdi primaverili, salsa all'aceto balsamico bianco e riso jasmine arrostito 39.- 31.-

Sautierter Zander mit grünem Frühlingsgemüse und weisser Balsamico-Essig-Sauce, Jasmin-Reis
Sandre sauté, légumes verts printaniers, sauce au vinaigre balsamique blanc et riz jasmine rôti
Sautéed lucio perca fish with green spring vegetables, white balsamic vinegar sauce, and roasted jasmine rice



- **Cordon bleu di vitello (300gr), con prosciutto cotto, rucola e formaggio dell'Alpe Pian Doss** 42.-

Cordon Bleu vom Kalb (300gr) mit Schinken, Rukola und Käse der Alp Pian Doss
Cordon Bleu de veau (300gr) avec jambon, roquette et fromage Alpe Pian Doss
Veal cordon bleu (300gr) with ham, rocket salad and cheese of the alp
- Steak di vitello CBT (220gr) e salsa alle spugnole** 45.-

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbssteak (220gr) an Morchelsauce
Steak de veau cuit à basse température (220gr) et sauce aux morilles
Veal steak cooked at low temperature (220gr) with morel sauce
- **Tagliata di manzo ribeye (220gr) al pepe Valle Maggia con formaggio della Val di Blenio** 42.-

Rinds-Tagliata «Ribeye» (220g) 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 and cheese from Blenio-Valley
- Filetto di manzo (220gr) con salsa al pepe verde e cognac Rémy Martin** 49.-

Rinderfilet (220gr) an grüner Pfeffersauce und Rémy Martin
Filet de bœuf sauté (220gr), sauce au poivre vert et Rémy Martin
Beef fillet (220gr) with green pepper sauce and Rémy Martin cognac
- Lombatina d'agnello (220gr) 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.)
- 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, patate rosolate, patate fritte, tagliatelle o riso.

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse, Bratkartoffeln, Nudeln oder Reis serviert.

Tous les plats de viande sont accompagnés de légumes, pommes frites, nouilles ou de riz.

All meat dishes are accompanied by vegetables, French fries, noodles or rice.

- **Semifreddo alle fragole con fragole marinate al basilico e crumble al burro di arachidi**


Erdbeer-Halbgefrorenes mit an Basilikum marinierten Erdbeeren und Erdnussbutter-Streusel
Parfait glacé aux fraises et fraises marinées au basilic, crumble au beurre de cacahuètes
Strawberry iced parfait and basil-marinated strawberries with peanut butter crumble

13.-
- **Composta di rabarbaro all'aceto balsamico, con gelato allo yogurt ticinese e meringhe**

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

13.-
- Mousse al cioccolato bianco, biscotto al caffè e cremoso alle pere**

Mousse von weisser Schokolade mit Kaffeebiskuit und Birnencreme
Mousse au chocolat blanc, biscuit au café et crémeux aux poires
White chocolate mousse, coffee biscuit and pear cream

13.-
- **Cake vegano di carote e noci Pecan con gelato al latte di cocco** 

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

12.-
- Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia**

Sabayon an Marsala mit Vanille-Eis
Sabayon au Marsala et glace vanille
Sabayon with Marsala and vanilla ice cream

13.-

11.-



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!