





























Le nostre proposte senza glutine e senza lattosio









1/2

	Pomodori dell'Orticola Bassi con mozzarella di bufala e pesto di rucola	18.-	13.-
	<i>Tomaten von der Orticola Bassi mit Büffelmozzarella an Rukola-Pesto</i>		
	<i>Tomates de l'Orticola Bassi, mozzarella de bufflonne et pistou de roquette</i>		
	<i>Tomatoes from the Orticola Bassi with buffalo mozzarella and rocket pesto</i>		
 	Tartare di ricciola, caponata di verdure e avocado	26.-	21.-
	<i>Tatar von der Bernsteinmakrele und „Caponata“ von Gemüse mit Avocado</i>		
	<i>Tartare de sériole, „caponade“ de légumes et avocat</i>		
	<i>Amberjack tartare, vegetable caponata and avocado</i>		
 	“Caesar Salad” (petto di pollo, insalata verde, Grana Padano, pancetta)	23.-	18.-
	<i>« Caesar Salad » (Pouletbrust, grüner Salat, Grana Padano, Bauchspeck)</i>		
	<i>« Salade César » (poitrine de poulet, salade verte, Grana Padano, lardons)</i>		
	<i>« Caesar Salad » (chicken breast, lettuce, Grana Padano, bacon)</i>		
	Vitello tonnato CBT con fiori di capperi	26.-	21.-
	<i>Feingeschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce und Kapernblüten</i>		
	<i>Fines tranches de veau en sauce au thon et câpres</i>		
	<i>Finely sliced veal with tuna sauce and caper flowers</i>		
 	Carpaccio di manzo con crema di melanzane	26.-	21.-
	<i>Rinds-Carpaccio mit Auberginencreme</i>		
	<i>Carpaccio de boeuf et crème d'aubergine</i>		
	<i>Beef carpaccio with aubergines cream</i>		
 	Battuta di melanzane, pomodori secchi e crema di peperoni 	18.-	13.-
	<i>Auberginentartar, getrocknete Tomaten und Paprikacreme</i>		
	<i>Tartare d'aubergines, tomates séchées et crème de poivrons</i>		
	<i>Tartare of aubergines, dried tomatoes and paprika cream</i>		
 	Crema al latte di cocco, curry rosso e cetrioli	12.-	
	<i>Kokosmilchcremesuppe mit rotem Curry und Gurken</i>		
	<i>Crème au lait de coco, curry rouge et concombre</i>		
	<i>Coconut milk cream, red curry and cucumber</i>		
 	Zuppa di pomodoro e gamberoni al basilico	13.-	
	<i>Tomatensuppe mit Garnelen an Basilikum</i>		
	<i>Soupe de tomate aux crevettes géantes et basilic</i>		
	<i>Tomato soup and prawns with basil</i>		

	Zuppa di pomodoro al basilico 	11.-
	<i>Tomatensuppe an Basilikum</i>	
	<i>Soupe de tomates et basilic</i>	
	<i>Tomato soup with basil</i>	
	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>	
	Penne all'aglio, olio e peperoncino	19.- 15.-
	oppure al pomodoro e basilico	
	<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>	
	Fricassea di seitan alle verdure, patate e pinoli 	31.-
	<i>Seitan-Frikassee mit Gemüse, Kartoffeln und Pinienkernen</i>	
	<i>Fricassée de seitan aux légumes, pommes de terre et pignons</i>	
	<i>Seitan fricassée with vegetables, potatoes and pine nuts</i>	
	Ragù di fagioli neri alle spezie e galletta di riso basmati 	31.-
	<i>Fein gewürztes Ragout von schwarzen Bohnen und Basmati-Reis-Galette</i>	
	<i>Ragoût d'haricots noirs aux épices, galette de riz basmati</i>	
	<i>Black bean ragout with spices, basmati rice cake</i>	
	Gnocchi di polenta bianca ai pomodorini e olive 	26.-
	<i>Gnocchi von weisser Polenta, Cherry-Tomaten und Oliven</i>	
	<i>Gnocchi de polenta blanche aux tomates cerises et olives</i>	
	<i>White polenta gnocchi with cherry tomatoes and olives</i>	
	Filetti di orata saltati ai capperi, limone e timo	39.- 31.-
	<i>Mit Kapern, Zitronen und Thymian sautierte Doradenfilets</i>	
	<i>Filets de dorade sautés aux câpres, citron et thym</i>	
	<i>Gilthead bream fillets sautéed with capers, lemons and thyme</i>	
	Filetti di trota della Val Calanca saltati ai pomodorini e origano con zucchine trifolate	39.- 31.-
	<i>Mit Cherry Tomaten und Oregano sautierte Forellenfilets aus dem Calanca-Tal, mit gebratenen Zucchini an Petersilie und Knoblauch</i>	
	<i>Filets de truite de la Val Calanca sautés aux tomates cerises et origan, courgettes sautées à l'ail et persil</i>	
	<i>Trout fillets from Val Calanca sautéed with cherry tomatoes, oregano and trifled courgettes</i>	

	Impanata di vitello (240gr) alle erbette ticinesi 41.-
	<i>Paniertes Kalbsschnitzel (240gr) mit Tessiner Kräutern</i> <i>Escalope de veau (240g) aux fines herbes tessinoises panée</i> <i>Breaded veal escalope (240g) with Ticino herbs</i>
	Scaloppina di vitello (220gr) saltata, crema di buscion ticinese alle erbette e olive 42.-
	<i>Sautierte Kalbsschnitzel (220 g), Tessiner Frischkäsecreme mit Kräutern und Oliven</i> <i>Escalope de veau (220g) sautée, crème de fromage frais tessinois et olives</i> <i>Sautéed veal escalope (220 g), regional fresh cheese cream with herbs and olives</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.- a 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> | | |
|  | Mirtilli bio dell'Orticola Bassi e gelato allo yogurt ticinese | 13.- | |
| | <i>Bio-Heidelbeeren von der Orticola Bassi mit Eis von Tessiner Jogurt</i> | | |
| | <i>Myrtilles bio de notre production et glace au yogourt tessinois</i> | | |
| | <i>Bio blueberries from our farm and ice cream with regional yoghurt</i> | | |
|  | Zabaione al Marsala | 13.- | 9.- |
| | <i>Zabaione an Marsala</i> | | |
|  | <i>Sabayon au Marsala</i> | | |
| | <i>Zabaglione with Marsala</i> | | |
|  | Semifreddo alle albicocche con crema di lamponi | 13.- | |
| | <i>Aprikosen-Halbgefrorenes mit Himbeercreme</i> | |  |
|  | <i>Parfait glacée aux abricots, crème de framboise</i> | | |
| | <i>Iced parfait of apricot with raspberries cream</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!