

MENU DEGUSTAZIONE SELVAGGINA

Battuta di cervo al coltello con polvere di cipollotto,
limone e capperi

Hirschfleisch-Tartare, Frühlingszwiebelpulver,
Zitrone und Kapern

Knife-cut venison tartare with spring onion powder,
lemon and capers

Paccheri al ragù di cinghiale con julienne di Mele
Granny Smith e scaglie di formaggio dell'alpe

Paccheri mit Wildschweinragout
mit Granny Smith Äpfeln und Alpenkäseflocken

Paccheri with wild boar sauce with julienne of Granny
Smith apples and flakes of alpine cheese

Stinco di capriolo CBT con i contorni della caccia

CBT Rehkeule mit mit jagdlichen Beilagen

CBT roe deer shank with hunting side dishes

Torta di castagne

Kastanienkuchen

Chestnut cake

CHF 65.00





INSALATE

Insalata Verde Piccola/Grande CHF 7.50/9.00 


Grüner Salat Klein/Gross

Green Salad Small/Large

Insalata Mista Piccola/Grande CHF 7.50/9.00 

Gemischter Salat Klein/Gross

Mixed Salad Small/Large

Tabbouleh Bowls CHF 17.00 

couscous, hummus di barbabietola,
olive Kalamata, peperoncino, verdure all'agro,
dragoncello, pepe della Vallemaggia,
fichi e albicocche disidratati e pesto rosso

Couscous, Rüben-Hummus, Kalamata-Oliven,
Chili, saures Gemüse, Estragon, Vallemaggia-
Pfeffer, dehydrierte Feigen und Aprikosen und
rotes Pesto

Couscous, beet hummus, Kalamata olives, chili,
sour vegetables, tarragon, Vallemaggia pepper,
dehydrated figs and apricots and red pesto

CREME E MINESTRE

Minestrone di verdure CHF 13.00 

Gemüsesuppe

Vegetable Soup

Crema di zucca, uovo 70°C
e crumble all'amaretto CHF 16.00 


Kürbiscreme, Ei 70°C und Amarettostreusel

Pumpkin cream, egg 70°C and amaretto crumble

ANTIPASTI


Roastbeef di manzo al rosa con funghi, zucca, speck, castagne e mascarpone Rosa Roastbeef mit Pilzen, Kürbis, Speck, und Mascarpone Käse Rose Roastbeef with mushrooms, pumpkin, bacon, chestnuts and mascarpone cheese	CHF 20.00
Tartare di salmone, riso nero e guacamole Lachstartar, schwarzer Reis und Guacamole Salmon tartare, black rice and guacamole	CHF 18.00
Tagliere di salumi e formaggi della valle Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse Selection of cold cuts and cheeses from the valley	CHF 22.00
Salametto	CHF 7.00





PASTE E RISOTTI

Risotto alle rape rosse,
blue del "Caseificio Togni" e salsa alle nocciole

CHF 24.00 

Risotto mit roten Rüben, mit Bleu-Käsesauce
"Caseificio Togni" und Haselnüssen Sauce

Red turnip risotto, blue from the "Togni Cheese
Factory" and hazelnut sauce


Paccheri al ragù di cinghiale
con julienne di mele Granny Smith
e scaglie di formaggio dell'alpe

CHF 22.00

Paccheri mit Wildschweinragout
mit Granny Smith Äpfeln und Alpenkäseflocken

Paccheri with wild boar ragout with julienne of
Granny Smith apples and flakes of alpine cheese

Gnocchi di patate
con funghi in crema e trifolati

CHF 22.00 

Kartoffelgnocchi mit cremigen und sautierten
Pilzen

Potato gnocchi with creamed mushrooms and
trifolates


Carbonara di montagna

CHF 24.00

Berg-Carbonara

Mountain Carbonara

Tagliatelle gluten-free al ragù vegano di soia

CHF 22.00 

Glutenfreie Tagliatelle mit veganer Soja-Ragout

Gluten-free Tagliatelle with vegan soja Ragout

CARNE

Medaglioni di cervo
con i contorni della caccia CHF 34.00

Hirschmedaillons mit jagdlichen Beilagen
Deer medallions with hunting side dishes

Guancette di cervo brasate al Merlot
con polenta e verdure di stagione CHF 30.00

In Merlot geschmorte Rehbäckchen mit Polenta und
Gemüse der Saison

Braised venison cheeks with Merlot with polenta
and seasonal vegetables

Ossobuco di maiale CBT alla birra
con polenta e verdure di stagione CHF 26.00

CBT-Schweinefleisch-Ossobuco aus Bier mit
Polenta und Gemüse der Saison

CBT pork ossobuco in beer with polenta and
seasonal vegetables

Tagliata di manzo con gallinacci, uva,
riduzione al merlot, patate novelle e verdure di
stagione CHF 39.00

Rindfleisch Tagliata mit Pfifferlingen, Weintrauben,
Merlot-Reduktion, neuen Kartoffeln und Gemüse
der Saison

Sliced beef with chanterelles, grapes, merlot
reduction, new potatoes and seasonal vegetables

Suprema di pollo, patate
e verdure di stagione CHF 26.00

Hähnchen Supreme, Kartoffeln
und Gemüse der Saison

Chicken Supreme, Potatoes
and seasonal Vegetables





PESCE

Luccio perca alla camomilla, quinoa
salsa di pomodori gialli e verdure di stagione

CHF 34.00

Hechtbarsch mit Kamille, Quinoa, gelber
Tomatensauce und Gemüse der Saison

Perch pike with camomile, quinoa, yellow tomato
sauce and seasonal vegetables

PIATTI FORTI VEGANI

Tofu thailandese al curry rosso e latte di cocco
accompagnato da riso nero

CHF 23.00



Thai-Tofu mit rotem Curry und Kokosnussmilch
begleitet von schwarzem Reis

Thai tofu with red curry and coconut milk
accompanied by black rice

Sminuzzato di soja con funghi shiitake,
ceci e gremolada

CHF 23.00



Sojahackfleisch mit Shiitake-Pilzen, Kichererbsen
und Gremolada

Soy mince with shiitake mushrooms, chickpeas
and gremolada

PER PICCOLI E GRANDI

Tagliatelle o gnocchi al ragù di carne CHF 18.00

Tagliatelle oder Gnocchi mit Fleischsauce ½ porz. CHF 12.00

Tagliatelle or gnocchi with meat sauce

Tagliatelle o gnocchi al pomodoro CHF 18.00

Tagliatelle oder Gnocchi mit Tomatensauce ½ porz. CHF 12.00

Tagliatelle or Gnocchi with tomato Sauce

Nuggets di pollo con patatine fritte CHF 19.00

Poulet-Nuggets mit Pommes

Chicken Nuggets with French Fries





DESSERT

Piatto di formaggi misto CHF 12.00 🌿

Gemischter Käseplatte
Assorted cheese selection

Semifreddo alle nocciole e miele CHF 10.00
con riduzione al Vin Santo

Parfait aus Haselnüssen und Honig mit Vin Santo
Reduktion

Hazelnut and honey semifreddo with Vin santo
reduction

Crème catalana alle castagne CHF 8.00 🌿

Kastanien-Crème Catalana
Chestnut Crème Catalana

Tiramisù al bicchiere CHF 8.00 🌿

Tiramisu im Glas
Tiramisu in a glass

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

Per pallina CHF 3.50
Panna + CHF 1.50

Zafferano 🌿

Pistacchio 🌿

Nocino 🌿

Fichi 🌿

Menta e Lime 🌿

Fragola e Vaniglia 🌿

Cari ospiti,

Vi informiamo che i prezzi esposti nella nostra carta comprendo l'IVA.

Per eventuali intolleranze o allergie non esitate a informarci, vi proporremo con piacere delle alternative che rispettino le vostre esigenze.

Se desiderato, siamo felici di mostrarvi il dettaglio degli allergeni contenuti in ogni singolo piatto proposto nella nostra carta.

Di seguito indichiamo la provenienza della carne e del pesce proposto nel menu:

Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Pollo	Svizzera
Cervo	EU / Nuova Zelanda
Capriolo	Austria
Cinghiale	EU
Luccio perca	FAO 08
Salmone	Norvegia

Legenda simboli:



Vegetariano

Vegano

**GRAZIE MILLE
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni