

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
- Insalata sfiziosa autunnale CHF 15.00 🌿
con finocchi, pere, cavolo rosso
noci e coriandolo
Leckerer Herbstsalat
mit Fenchel, Birnen, Rotkohl, Walnüssen und
Kardamom
Tasty autumn salad
with fennel, pears, red cabbage, walnuts and
cardamom

CREME E MINESTRE

- Minestrone di verdure CHF 13.00 🌿
Gemüsesuppe
Vegetable Soup
- Vellutata di zucca con speck croccante CHF 16.00
e crumble all'amaretto
Kürbissuppe mit knusprigem Speck und
Amarettostreuseln
Pumpkin velouté with crispy speck and amaretto
crumble



ANTIPASTI

| | |
|---|---|
| Flan di carote con fonduta d'Alpeggio Karottenkuchen mit Bergkäsefondue Carrot flan with Alpine cheese fondue | CHF 18.00  |
| Tartare di manzo ticinese Rindertartar nach Tessiner Art Ticino beef tartare | CHF 22.00 |
| Tagliere di salumi di selvaggina Wildplatte Game charcuterie board | CHF 22.00 |
| Tagliere di salumi e formaggi della valle Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse Selection of cold cuts and cheeses from the valley | CHF 22.00 |



PASTE E RISOTTI

| | |
|---|-------------|
| Risotto ai funghi porcini con nocciole tostate Steinpilz-Risotto mit gerösteten Haselnüssen Porcini mushroom risotto with toasted hazelnuts | CHF 26.00 🌿 |
| Gnocchi con ragù d'anatra, pere e pecorino Gnocchi mit Entenragout, Birnen und Pecorino-Käse Gnocchi with duck ragout, pears and pecorino cheese | CHF 24.00 |
| Carbonara di montagna Berg-Carbonara Mountain Carbonara | CHF 24.00 |
| Tagliatelle gluten-free al ragù vegano di soia Glutenfreie Tagliatelle mit veganer Soja-Ragout Gluten-free Tagliatelle with vegan soja Ragout | CHF 22.00 🌿 |





CARNE

Brasato di manzo al Merlot con polenta
e verdure di stagione CHF 30.00

Geschmortes Rindfleisch in Merlot-Wein
mit Polenta und Gemüse der Saison

Merlot braised beef with polenta
and seasonal vegetables

Entrecôte di capriolo con i suoi contorni CHF 42.00

Entrecôte vom Reh mit Beilagen

Entrecôte of venison with its side dishes

Cinghiale in salmi con polenta
e verdure di stagione CHF 28.00

Wildschwein in Salmi mit Polenta
und Gemüse der Saison

Wild boar in salmi with polenta
and seasonal vegetables

Entrecôte di manzo
con salsa ai funghi porcini
patate novelle al forno e verdure di stagione CHF 42.00

Rinderentrecôte mit Steinpilzsauce,
neuen Kartoffeln und Gemüse der Saison

Beef entrecôte with porcini mushroom sauce,
baked new potatoes and seasonal vegetables

Pollo "al cestello" con patate novelle
e verdure di stagione CHF 26.00

Hähnchen 'al cestello' mit neuen Kartoffeln
und Gemüse der Saison

Chicken 'al cestello' with new potatoes
and seasonal vegetables

PESCE

Filetto di luccioperca al burro “provenzale” CHF 30.00
riso venere e verdure di stagione

Zanderfilet mit “provenzalischer” Butter, Venusreis
und Gemüse der Saison

Pike perch fillet with “Provençal” butter, Venus rice
and seasonal vegetables

PIATTI FORTI VEGANI

Tofu thailandese al curry rosso e latte di cocco CHF 23.00 🌿
accompagnato da riso selvaggio

Thai-Tofu mit rotem Curry und Kokosnussmilch
begleitet von Wildreis

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

Sminuzzato di soja con funghi shiitake, CHF 23.00 🌿
ceci e gremolada

Sojahackfleisch mit Shiitake-Pilzen, Kichererbsen
und Gremolada

Soy mince with shiitake mushrooms, chickpeas
and gremolada




PER I PIÙ PICCOLI

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 Gemischter Käseplatte Assorted cheese selection | CHF 12.00 🍃 |
| Tortino al cioccolato bianco e basilico Kuchen mit weißer Schokolade und Basilikum White chocolate and basil cake | CHF 10.00 🍃 |
| Torta alle castagne con gelato alla zucca Kastanienkuchen mit Kürbiseis Chestnut cake with pumpkin ice cream | CHF 9.00 🍃 |
| Crème brûlée all'arancia Orangen-Crème brûlée Orange crème brûlée | CHF 9.00 🍃 |

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 |
| Maiale | Svizzera |
| Pollo | Svizzera |
| Capriolo | Austria |
| Anatra | Francia |
| Luccio Perca | Zona FAO 05 |

Legenda simboli:



Vegetariano

Vegano

**GRAZIE
MILLE
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni