



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 ceci, olive Kalamata,
pomodorini Cherry, cetrioli, peperoncino, cipolla di
Tropea, menta, pepe della Vallemaggia
Couscous, Kichererbsen-Hummus, Kalamata-
Oliven, Kirschtomaten, Gurke, Chili, Tropea-
Zwiebel, Minze, Vallemaggia-Pfeffer
Couscous, chickpea hummus, Kalamata olives,
Cherry tomatoes, cucumber, chilli, Tropea onion,
mint, Vallemaggia pepper

CREME E MINESTRE

- Minestrone di verdure** CHF 13.00 
Gemüsesuppe
Vegetable Soup
- Crema fredda di zucchini e menta** CHF 15.00 
Kalte Creme aus Zucchini und Minze
Cold courgette and mint cream





ANTIPASTI

Pomodori, burrata, fracasso di taralli e polvere di origano	CHF 16.00	
Tomaten, Burrata, Taralli und Oregano-Pulver		
Tomatoes, burrata, taralli and oregano powder		
Vitello al rosa con salsa tonnata, verdure all'agro e capperi in fiore	CHF 22.00	
Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce, saures Gemüse		
Pink veal with tuna sauce, sour vegetables		
Tartare di salmerino alpino, levistico Kefir di latte e olio di abete	CHF 18.00	
Tatar vom Seesaibling, Liebstöckel, Milchkefir und Tannenöl		
Arctic char tartare, lovage, milk kefir and fir oil		
Tagliere di salumi e formaggi della valle	CHF 22.00	
Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse		
Selection of cold cuts and cheeses from the valley		
Salametto	CHF 7.00	

PASTE E RISOTTI

Risotto al parmigiano, pesto di ortiche
zeste di limone candito e bottarga di muggine CHF 24.00

Parmesan-Risotto, Brennessel-Pesto
kandierte Zitronenschale und Meeräsche-Rogen

Parmesan risotto, nettle pesto, candied lemon zest
and mullet roe

Trofie al pesto di basilico
su crema di mozzarella di bufala
e pane alle acciughe CHF 22.00

Trofie-Nudeln mit Basilikum-Pesto auf Büffel-
Mozzarella-Creme und Sardellenbrot

Trofie pasta with basil pesto on buffalo mozzarella
cream and anchovy bread

Gnocchi di patate
con salsa al Bleu "caseificio Togni "
pere, noci e grappa CHF 22.00 🌿

Kartoffelgnocchi mit Bleu-Käsesauce, Birnen,
Walnüssen und Grappa

Potato gnocchi with Bleu cheese sauce, pears,
walnuts and grappa

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

Brasato di manzo al Merlot con polenta e verdure di stagione CHF 27.00

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

Merlot braised beef with polenta and seasonal vegetables

Puntine di maiale CBT marinate al miso e miele patate novelle e verdure di stagione CHF 32.00

In Miso und Honig marinierte CBT-Schweinerippchen, neue Kartoffeln und Gemüse der Saison
CBT pork ribs marinated in miso and honey, new potatoes and seasonal vegetables

Tagliata di manzo rucola pomodorini e scaglie di grana, riduzione al balsamico patate novelle e verdure di stagione CHF 38.00

Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken, Balsamico-Essig-Reduktion, Babykartoffeln und Gemüse der Saison

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes, balsamic reduction, baby 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

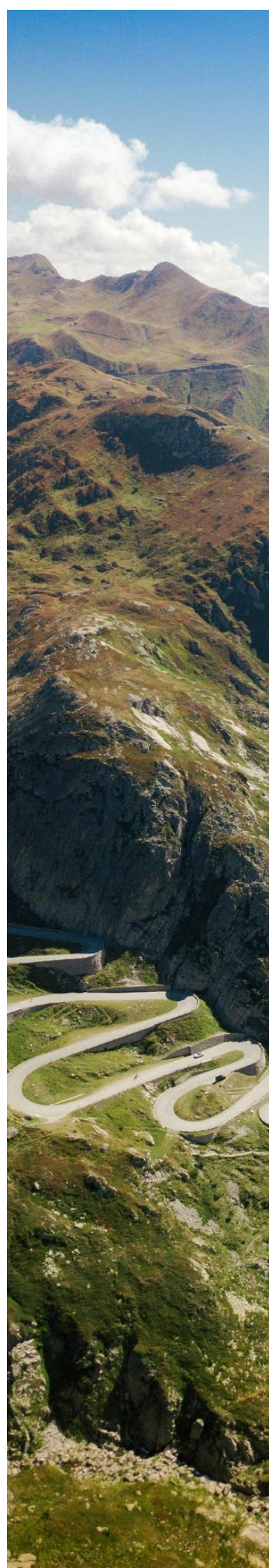
Thai tofu with red curry and coconut milk
accompanied by black rice

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 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

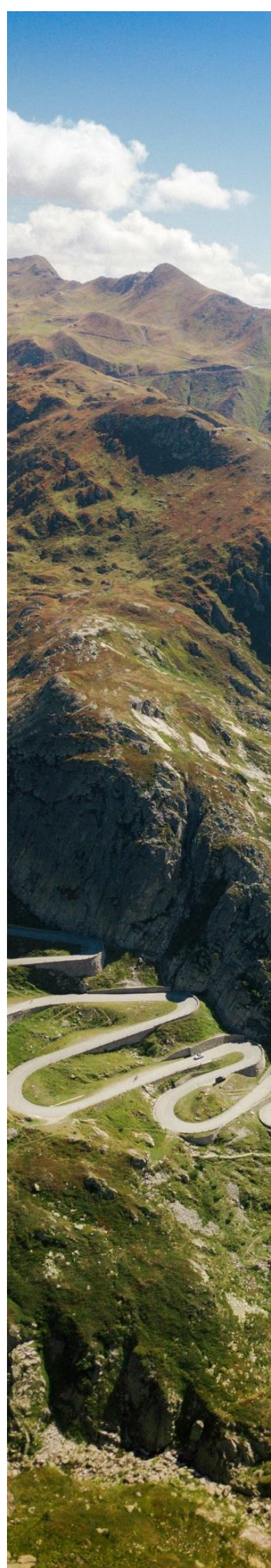
- Piatto di formaggi misto CHF 12.00 🌿
Gemischter Käseplatte
Assorted cheese selection
- Semifreddo al cioccolato e arancia CHF 10.00 🌿
con meringa croccante
Schokoladen-Orangen-Parfait mit knusprigem
Baiser
Chocolate and orange parfait with crunchy
meringue
- Crème brûlée alla vaniglia CHF 8.00 🌿
Vanille Crème brûlée
Vanilla Crème brûlée
- Cheesecake al bicchiere ai mirtilli CHF 8.00 🌿
Blaubeer-Käsekuchen im Glas
Blueberry cheesecake in a glass

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

- Per pallina CHF 3.50
Panna + CHF 1.50

Zafferano 🌿
Pistacchio 🌿
Nocino 🌿

Mela Verde 🌿
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
Luccio perca	FAO 08
Salmerino alpino	Islanda

Legenda simboli:



Vegetariano

Vegano

**GRAZIE MILLE
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni