

MENU DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE (08.12-08.01)

Prosciutto di petto d'anatra, finocchi, arance e chips di focaccia croccante

Entenbrustschinken, Fenchel, Orangen und knusprige Focaccia-Chips

Duck breast ham, fennel, oranges and crispy focaccia chips

Pappardelle integrali, ragù di cervo, pere al merlot e polvere di ginepro

Vollkornpappardelle, Hirschragout, Birnen in Merlot und Wacholderpulver

Whole wheat pappardelle, venison ragout, pears in merlot and juniper powder

Guancetta alla milanese, gratin di patate allo zafferano e cipolla rossa brasata

Guancetta alla Milanese, Safran-Kartoffelgratin und geschmorte rote Zwiebeln

Guancetta alla Milanese, saffron potato gratin and braised red onion

Gelato al vin brulè, biscotto morbido al cioccolato e crumble al pan pepato

Glühweineis, weiche Schokoladenkekse und Lebkuchenstreusel


Mulled wine ice cream, soft chocolate biscuit and gingerbread crumble


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

Insalata sfiziosa invernale CHF 16.00
con foglie di insalata, puntarelle, arance,
noci, mandorle tostate, speck e semi misti
Salatblättern, Puntarelle, Orangen,
Gebrannte Mandeln, Speck und gemischte Samen
Salad leaves, puntarelle, oranges,
roasted almonds, bacon and mixed seeds

CREME E MINESTRE

Minestrone di verdure CHF 13.00 
Gemüsesuppe
Vegetable Soup

Crema di zucca, uovo 70° e crumble CHF 16.00 
all'amaretto
Kürbiscreme, Ei 70° und Amarettostreusel
Pumpkin cream, 70° egg and amaretto crumble

ANTIPASTI

Salmone marinato, yogurt greco,
barbabietole ed erbette CHF 20.00

Marinierter Lachs, griechischer Joghurt, Rote Bete
und Kräuter

Marinated salmon, Greek yoghurt, beetroot and
herbs

Battuta di vitello al coltello, burrata,
tartufo nero e nocciole CHF 22.00

Kalbfleisch Battuta, Burrata-Käse, schwarzer
Trüffel und Haselnüsse

Knife-cut veal, burrata cheese, black truffle and
hazelnuts

Tabbouleh Bowls CHF 17.00 🌿

Couscous, hummus di barbabietola, fagioli rossi,
olive Kalamata, pesto rosso, peperoncino, verdure
all'agro, zucca, erbe aromatiche, pepe della
Vallemaggia

Couscous, Rüben-Hummus, rote Bohnen,
Kalamata-Oliven, rotes Pesto, Chili, saures
Gemüse, Kürbis, Kräuter, Vallemaggia-Paprika

Couscous, beet hummus, red beans, Kalamata
olives, red pesto, chilli, sour vegetables, pumpkin,
herbs, Vallemaggia pepper

Tagliere di salumi e formaggi della valle CHF 22.00

Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse

Selection of cold cuts and cheeses from the valley





PASTE E RISOTTI

Risotto alle castagne, trombette dei morti
affumicate, gel al limone CHF 24.00

Kastanienrisotto, geräucherte Totentrompeten,
Zitronengel

Chestnut risotto, smoked trumpets of the dead,
lemon gel

Gnocchi di patate alla barbabietola
fonduta di stracchino del Gottardo
e salsa alle noci CHF 22.00

Kartoffel-Gnocchi mit Roter Bete
Stracchino-Fondue und Walnuss-Sauce

Potato gnocchi with beetroot, Stracchino fondue
and walnut sauce

Carbonara di montagna CHF 24.00

Berg-Carbonara

Mountain Carbonara

Noodles di farina di riso, ragù vegano di soia,
polvere di rosmarino CHF 22.00 🌿

Reismehlnudeln, veganes Sojaragout,
Rosmarinpulver

Rice flour noodles, vegan soy ragout, rosemary
powder

CARNE

Stinco di capriolo CBT con i contorni della caccia CHF 32.00
CBT Rehkeule mit jagdlichen Beilagen
CBT roe deer shank wh hunting sidesit

Tagliata di manzo con radicchio, scaglie di grana CHF 42.00
riduzione di aceto balsamico, patate novelle e
verdure di stagione
Rindergeschnetzeltes mit Radicchio,
Parmesanspänen, Balsamico-Essig-Reduktion,
Babykartoffeln und Gemüse der Saison
Sliced beef with radicchio, parmesan shavings,
balsamic vinegar reduction, baby potatoes and
seasonal vegetables

Brasato di Manzo al merlot, polenta CHF 30.00
e verdure di stagione
Geschmortes Rindfleisch im Merlot, Polenta und
Gemüse der Saison
Braised Beef with Merlot, polenta and seasonal
vegetables

Petto di anatra laccato al miele e peperoncino CHF 30.00
jus al arancia, patate novelle e verdure di stagione
Entenbrust lackiert mit Honig und Chili,
Orangensus, Babykartoffeln und Gemüse der
Saison
Duck breast lacquered with honey and chilli,
orange jus, baby potatoes and seasonal vegetables

Suprema di pollo, patate CHF 26.00
e verdure di stagione
Hähnchen Supreme, Kartoffeln
und Gemüse der Saison
Chicken Supreme, Potatoes
and seasonal Vegetables






PESCE

Filetti di trota salmonata con burro aromatico alla verbena, riso selvaggio e verdure di stagione CHF 34.00

Lachsforelle mit aromatischer Eisenkrautbutter, Wildreis und Gemüse der Saison


Salmon trout with aromatic verbena butter, wild rice and seasonal vegetables

PIATTI FORTI VEGANI

Tofu saltato con verdure di stagione e salsa teriyaki CHF 23.00 

Gebratene Tofu mit Gemüse der Saison und Teriyaki-Sauce

Stir-fried Tofu with seasonal Vegetables and teriyaki Sauce

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 E NON SOLO

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 🌿
Crema catalana alle castagne Katalanische Maronencreme Catalan chestnut cream	CHF 9.00
Souflè Glacè al grand marnier Souflè Glacé mit Grand Marnier Souflè Glacé with Grand Marnier	CHF 10.00 🌿
Mousse al cioccolato con pera sciroppata e crumble al cacao, Mousse au Chocolat mit Birne in Sirup und Kakaostreuseln Chocolate mousse with pear in syrup and cocoa crumble	CHF 10.00 🌿

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

Per pallina Panna	CHF 3.50 + CHF 1.50
Zafferano 🌿	Fichi 🌿
Pistacchio 🌿	Menta e Lime 🌿
Nocino 🌿	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
Trota	Italia
Salmone	Norvegia

Legenda simboli:



Vegetariano

Vegano

**GRAZIE MILLE
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni