

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

Poke Bowl CHF 20.00

Riso nero, salmone marinato, alghe wakame, barbabietole, sesamo (gli ingredienti possono variare a dipendenza della disponibilità)

Schwarzer Reis, mariniertes Lachs, Wakame- Algen, Rote Bete, Sesam (Zutaten können je nach Verfügbarkeit variieren)

Black rice, marinated salmon, wakame seaweed, beetroot, sesame (ingredients may vary depending on availability)

CREME E MINESTRE

Minestrone di verdure CHF 13.00 🌿
Gemüsesuppe
Vegetable Soup

Crema di asparagi, uovo 70° e crumble al parmigiano CHF 16.00 🌿
Spargelcreme, 70° Ei und Parmesanstreusel
Cream of asparagus, 70° egg and Parmesan crumble



ANTIPASTI

Salmone marinato, daikon, yogurt greco e uova di pesce CHF 20.00

Marinierter Lachs, Daikon, Mango, griechischer Joghurt und Fischrogen

Marinated salmon, daikon, mango, Greek yoghurt and fish roe

Battuta di manzo al coltello, crema di büscion di capra e fracasso di nocciole CHF 20.00
100g

Rindfleisch-Battuta, Ziegenfrischkäse-Büsción und Haselnussfracasso CHF 28.00
150g

Knife-cut beef, cream of goat's büsción and hazelnut smash

Tartare di barbabietola e fagioli rossi con crema di anacardi CHF 20.00 🌿

Tartar von roter Bete und roten Bohnen mit Cashew Creme

Beetroot and red bean tartare with cashew cream

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 allo zafferano e luganighetta (min 2 persone) CHF 24.00

Risotto mit Safran und Luganighetta
Saffron and Luganighetta Risotto

Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di agnello, asparagi e zeste di limone CHF 24.00

Tagliatelle mit Weisses Lammragout, Spargel und Zitronenschalen

Tagliatelle with white Lamb Ragout, asparagus and Lemon Zest

Gnocchi di patate rosse con pesto all'aglio orsino e speck croccante CHF 22.00


Rote Kartoffelgnocchi mit Orsino-Knoblauch und knusprigem Speck

Red potato Gnocchi with ramsons Pesto and crispy bacon

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

Stinco di maiale CBT, fracasso di wasabi, patate e verdure di stagione CHF 30.00

CBT Schweinshaxe, Wasabi-Smash, Kartoffeln und Gemüse der Saison

CBT Pork Knuckle, Wasabi Smash, Potatoes and seasonal Vegetables

Tagliata di manzo con salsa alle spugnole, patate e verdure di stagione CHF 38.00

Geschnittenes Rindfleisch mit Morchelsauce, Kartoffeln und Gemüse der Saison

Sliced Beef with Morel sauce, Potatoes and seasonal Vegetables

Suprema di pollo, patate fritte, verdure di stagione CHF 26.00

Hähnchen Supreme, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison

Chicken Supreme, fried Potatoes, seasonal Vegetables

PESCE

Filetti di trota salmonata con riso nero,
vellutata di finocchi e verdure di stagione


CHF 30.00

Lachsforellenfilets mit schwarzem Reis,
Fenchelvelouté und Gemüse der Saison

Salmon trout fillets with black rice, fennel velouté
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

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

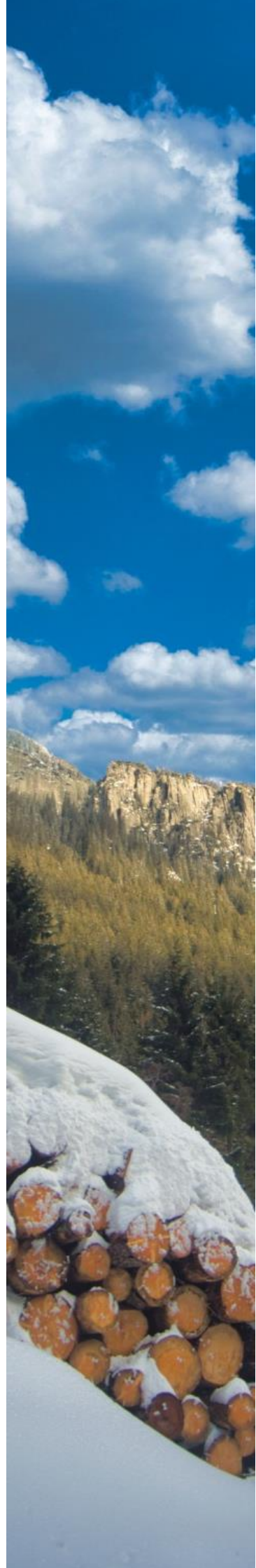


DESSERT

- Piatto di formaggi misto CHF 12.00 🌿
Gemischter Käseplatte
Assorted cheese selection
- Semifreddo nocciole, cioccolato e Bayleis, CHF 10.00 🌿
salsa al caramello salato e popcorn
Haselnuss-Schokoladen-Bayleis-Semifreddo,
gesalzene Karamellsauce und Popcorn
Hazelnut and chocolate semifreddo and Bayleis,
salted caramel sauce and popcorn
- Panna cotta al cappuccino CHF 10.00 🌿
Panna Cotta mit Cappuccinogesmack
Cappuccino-flavoured panna cotta
- Sfoglie di cannolo, ricotta al miele e vaniglia, CHF 10.00 🌿
frutta secca e disidratata
Sfoglie di cannolo, ricotta al miele e vaniglia, frutta
secca e disidratata
Cannoli puffs, ricotta cheese with honey and
vanilla, dried and vanilla ricotta, dried and
dehydrated fruit

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
Luganighetta	Svizzera
Maiale	Svizzera
Pollo	Svizzera
Agnello	Irlanda del nord
Salmone	Norvegia
Trota	Italia

Legenda simboli:



Vegetariano



Vegano

**GRAZIE MILLE
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni