



HOTEL FORNI



ANTIPASTI DI TERRA

Insalata verde

CHF 7.00

Green salad

Grüner Salat

Insalata mista

CHF 8.50

Mixed salad

Gemischter Salat

Tartare di manzo gr. 150

CHF 22.00

Beef tartare gr. 150

Tartar vom Rind gr.150

Carpaccio di carne secca

CHF 21.00

con rucola e pomodorini

Carpaccio of dried meat

with rocket and cherry tomatoes

Carpaccio aus Trockenfleisch

mit Rucola und Kirschtomaten

Zuppa dello Chef

CHF 16.00

Chef's Soup

Chefsuppe





HOTEL FORNI



ANTIPASTI DI MARE

Tartare di tonno rosso gr. 150 *CHF 24.00*

Bluefin tuna tartare gr. 150

Tatar vom Roten Thunfisch gr. 150

Impepata di cozze *CHF 19.00*

Peppered mussels

Gepfefferte Muscheln

Acciughe del mar Cantabrico, *CHF 19.00*

servita con focaccia tostata e burro

Anchovies from the Cantabrian Sea,

served with toasted focaccia and butter

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer,

serviert mit gerösteter Focaccia und Butter



HOTEL FORNI



PRIMI DI TERRA

Risotto ai funghi porcini CHF 26.00
con nocciole tostate

Porcini mushroom risotto with toasted hazelnuts
Steinpilz-Risotto mit gerösteten Haselnüssen

Paccheri alla Gricia CHF 21.00
(guanciale e pecorino romano)

Paccheri alla Gricia
(Guanciale and Roman sheep's cheese)
Paccheri alla Gricia
(Guanciale und römischer Schafskäse)



Pasta gluten Free al ragù di verdure CHF 24.00
Gluten-free pasta with vegetable ragout
Glutenfreie Nudeln mit Gemüseragout

PRIMI DI MARE

Spaghettone con Bisque di crostacei CHF 27.00
e tartare di gambero rosso

Spaghettone with shellfish bisque
and red prawn tartare

Spaghettone mit Krustentierbisque
und rotem Garnelentartar

Ravioli ai frutti di mare con CHF 25.00
pomodorini datterini

Ravioli with seafood with Datterini tomatoes

Ravioli mit Meeresfrüchten Mit Datterini Kirschtomaten

Calamarata con tartare di tonno CHF 22.00
Calamarata with tuna tartare

Calamarata mit Thunfisch tartare





HOTEL FORNI



PERCORSO

CHF 59.00 p.p

DEGUSTATIVO DI PESCE

Min. 2 persone

Impepata di cozze

Tartarino di tonno rosso

Spaghettone con Bisque

e tartare di gambero rosso

*Pesce alla mediterranea**

Peppered mussels

Red tuna tartare

Spaghettone with Bisque and red prawn tartare

*Mediterranean-style fish**

Gepfefferte Muscheln

Roter Thunfisch-Tartar

Spaghettone mit Bisque und rotem Garnelentartar

*Fisch auf mediterrane Art**

**secondo arrivo / second arrival / zweite Ankunft*



HOTEL FORNI



SECONDI DI TERRA

Entrecôte ai funghi porcini CHF 39.00

Entrecôte with porcini mushrooms

Entrecôte mit Steinpilzen

Costolette d'agnello con salsa verde CHF 39.00

Lamb chops with sala verde

Lammkoteletts mit Sala Verde

Filetto di cavallo ai ferri CHF 39.00

con retrogusto di bagna càuda

Grilled horse fillet

with bagna càuda aftertaste

Gegrilltes Pferdefilet

mit Bagna Càuda Nachgeschmack

Tofu Thai al curry e latte di cocco  CHF 26.00

Tofu Thai with curry and coconut milk

Tofu Thai mit Curry und Kokosnussmilch

...Sarà servito con un contorno di patate e verdura





HOTEL FORNI



SECONDI DI MARE

Trancio di ricciola croccante *CHF 34.00*

Crispy amberjack slice

Knusprige Amberjack-Scheibe

Triologia di filetto di tonno rosso *CHF 36.00*

in crosta di pistacchio e i due sesami

*Triple fillet of bluefin tuna in a pistachio crust
and the two sesame seeds*

Dreifaches Filet vom Blauflossenthunfisch

in einer Pistazienkruste

und den beiden Sesamsamen

*Pesce intero** *CHF 6.20*

*Whole fish**

/etto

*Ganzer Fisch**

**secondo arrivo / second arrival / zweite Ankunft*

...Sarà servito con un contorno di patate e verdura



HOTEL FORNI



DOLCI

*Cheesecake con mango e
frutto della passione (home made)* CHF 10.00
Cheesecake with mango and passionfruit
Käsekuchen mit Mango und Passionsfrucht

Semifreddo alle pere CHF 8.00
con caramello salato (home made)
Pears parfait with salted caramel
Birnenparfait mit gesalzenem Karamell

Tiramisù (home made) CHF 8.00
Tiramisù
Tiramisù

GELATI

Per pallina CHF 3.50

Panna CHF 1.50

Cioccolato Vaniglia

Fragola Caffè

Stracciatella Limone





HOTEL FORNI

★ ★ ★

Ai clienti con allergie alimentari. Vi ricordiamo che i nostri alimenti possono contenere o entrare in contatto con allergeni comuni, come latticini, uova, grano, soia, noci, arachidi, pesce, crostacei, aglio o grano e altri alimenti che possono causare allergie. Sebbene adottiamo misure per ridurre al minimo i rischi e gestire in modo sicuro gli alimenti che contengono potenziali allergeni, vi informiamo che può verificarsi una contaminazione incrociata, poiché fattori al di fuori del nostro ragionevole controllo possono alterare le formulazioni degli alimenti che serviamo, oppure i produttori possono modificare le loro formulazioni a nostra insaputa.

Le nostre strutture non sono prive di allergeni alimentari o di glutine. I clienti che soffrono di allergie alimentari o di altri problemi nutrizionali sono pregati di informare il nostro personale per ottenere assistenza.

Hotel Forni Airolo non può garantire l'esclusa presenza di alimenti che causano allergie e non si assume nessuna responsabilità.

Aux clients souffrant d'allergies alimentaires. Nous vous rappelons que nos aliments peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, tels que les produits laitiers, les œufs, le blé, le soja, les fruits à coque, les arachides, le poisson, les crustacés, l'ail ou le blé, ainsi que d'autres aliments susceptibles de provoquer des allergies. Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments contenant des allergènes potentiels, sachez qu'une contamination croisée peut se produire, car des facteurs échappant à notre contrôle raisonnable peuvent modifier la formulation des aliments que nous servons, ou les fabricants peuvent modifier leur formulation sans que nous le sachions.

Nos installations ne sont pas exemptes d'allergènes alimentaires ou de gluten. Les clients souffrant d'allergies alimentaires ou d'autres problèmes nutritionnels doivent informer notre personnel pour obtenir de l'aide.

L'Hotel Forni Airolo ne peut pas garantir l'exclusion des aliments qui provoquent des allergies et décline toute responsabilité.

An Kunden mit Lebensmittelallergien. Wir möchten Sie daran erinnern, dass unsere Speisen gängige Allergene wie Milchprodukte, Eier, Weizen, Soja, Nüsse, Erdnüsse, Fisch, Schalentiere, Knoblauch oder Weizen und andere Lebensmittel, die Allergien auslösen können, enthalten oder mit ihnen in Kontakt kommen können. Obwohl wir Maßnahmen ergreifen, um das Risiko zu minimieren und Lebensmittel, die potenzielle Allergene enthalten, sicher zu handhaben, sollten Sie sich darüber im Klaren sein, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann, da Faktoren, die sich unserer Kontrolle entziehen, die Rezepturen der von uns servierten Lebensmittel verändern können, oder Hersteller ihre Rezepturen ohne unser Wissen ändern können.

Unsere Einrichtungen sind nicht frei von Lebensmittelallergenen oder Gluten. Gäste mit Lebensmittelallergien oder anderen Ernährungsproblemen sollten sich an unser Personal wenden, um Hilfe zu erhalten.

Das Hotel Forni Airolo kann den Ausschluss von Lebensmitteln, die Allergien verursachen, nicht garantieren und übernimmt keine Haftung.

Cari ospiti,

vi informiamo che i prezzi esposti comprendono IVA.

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

Manzo

Svizzera

Cavallo

Spagna

Agnello

Nuova Zelanda

Pesce fresco e crostacei

**Mar Mediterraneo, Grecia,
Turchia, Oceano Atlantico**

GRAZIE MILLE E BUON APPETITO!