



HOTEL FORNI



ANTIPASTI DI TERRA

<i>Insalata verde</i>	CHF 7.00
<i>Green salad</i>	
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Insalata mista</i>	CHF 8.50
<i>Mixed salad</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Tartare di manzo gr. 150</i>	CHF 22.00
<i>Beef tartare gr. 150</i>	
<i>Tartar vom Rind gr. 150</i>	
<i>Caprese di bufala</i>	CHF 14.00
<i>con pomodori ciliegino, mozzarella di bufala, olio al basilico e rucola</i>	
<i>Caprese di bufala mit tomaten, Büffelmozzarella Basilikumöl und Rucola</i>	
<i>Caprese di bufala with cherry tomatoes, buffalo mozzarella basil oil and rocket</i>	
<i>Prosciutto e bufala</i>	CHF 18.00
<i>Zuppa dello Chef</i>	CHF 16.00
<i>Chef's Soup</i>	
<i>Chefsuppe</i>	





HOTEL FORNI



ANTIPASTI DI MARE

Tartare di tonno gr. 150 *CHF 24.00*

Tuna tartare gr. 150

Tatar vom 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 Ginotto CHF 26.00

Riso carnaroli, lime, menta e gin

Carnaroli rice, lime, mint and gin

Carnaroli-Reis, Limette, Minze und Gin

Paccheri alla Gricia CHF 25.00

(guanciale e pecorino romano)

(Guanciale and Roman sheep's cheese)

(Guanciale und römischer Schafskäse)

Paccheri all' Amatriciana CHF 23.00

(salsa al pomodoro, guanciale e pecorino)

(tomato sauce, guanciale and pecorino cheese)

(Tomatensauce, Guanciale und Pecorino-Käse)

Pasta gluten free al ragù di verdure  CHF 21.00

Gluten-free pasta with vegetable ragout

Glutenfreie Nudeln mit Gemüseragout

PRIMI DI MARE

Spaghettone con Bisque di crostacei CHF 27.00

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

Spaghettone allo scoglio Min. 2 persone CHF 29.00





HOTEL FORNI



PERCORSO

CHF 59.00 p.p

DEGUSTATIVO DI PESCE

Min. 2 persone

Impepata di cozze

Tartarino di tonno

Spaghettone con Bisque

e tartare di gambero rosso

*Pesce alla mediterranea**

Peppered mussels

Tuna tartare

Spaghettone with Bisque and red prawn tartare

*Mediterranean-style fish**

Gepfefferte Muscheln

Thunfisch-Tartar

Spaghettone mit Bisque und rotem Garnelentartar

*fisch auf mediterrane Art**

**secondo arrivo / second arrival / zweite Ankunft*



HOTEL FORNI



SECONDI DI TERRA

<i>Entrecote con rucola e pomodori</i>	<i>CHF 42.00</i>
<i>Entrecote with rocket and tomatoes</i>	
<i>Entrecote mit Rucola und Tomaten</i>	
<i>Costolette d'agnello con salsa verde</i>	<i>CHF 41.00</i>
<i>Lamb chops with sala verde</i>	
<i>Lammkoteletts mit Sala Verde</i>	
<i>Medaglioni di filetto di cavallo ai ferri</i>	<i>CHF 39.00</i>
<i>con retrogusto di bagna càuda gr. 180</i>	
<i>Grilled horse fillet</i>	
<i>with bagna càuda aftertaste</i>	
<i>Gegrilltes Pferdefilet</i>	
<i>mit Bagna Càuda Nachgeschmack</i>	
<i>Tofu Thai al curry e latte di cocco</i>	 <i>CHF 27.00</i>
<i>Tofu Thai with curry and coconut milk</i>	
<i>Tofu Thai mit Curry und Kokosnussmilch</i>	

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





HOTEL FORNI



SECONDI DI MARE

Filetto di salmone con zenzero *CHF 36.00*

Salmon fillet with ginger

Lachsfilet mit Ingwer

Trilogia di filetto di tonno *CHF 38.00*

in crosta di pistacchio e i due sesami

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

*Dreifaches filet vom thunfisch 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

<i>Cheesecake con mango (home made)</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Cheesecake with mango Käsekuchen mit Mango</i>	
<i>Semifreddo alle fragole e vaniglia (home made)</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Strawberry and vanilla semifreddo Parfait aus Erdbeeren und Vanille</i>	
<i>Tiramisù (home made)</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Piatti di formaggi nazionale e internazionali</i>	<i>CHF 12.00</i>

GELATI

<i>Per pallina</i>	<i>CHF 3.50</i>
<i>Panna</i>	<i>CHF 1.50</i>
<i>Cioccolato</i>	<i>Vaniglia</i>
<i>Fragola</i>	<i>Caffè</i>
<i>Stracciatella</i>	

SORBETTI

<i>Limone</i>	<i>Mango</i>
---------------	--------------





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

Cavallo

Agnello

Pesce fresco e crostacei

Svizzera

Spagna

Nuova Zelanda

Mar Mediterraneo, Grecia,

Turchia, Oceano Atlantico

GRAZIE MILLE E BUON APPETITO!