



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</i>	CHF 22.00
<i>Beef tartare</i>	
<i>Tartar vom Rind</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

Tonno tataki CHF 24.00

Tonno tataki

Tonno tataki

Impepata di cozze CHF 19.00

Peppered mussels

Gepfefferte Muscheln

Acciughe del mar Cantabrico, CHF 21.00

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

Crudo di gambero rosso CHF 25.00

Red prawn raw

Rohe rote Garnele



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

Tagliatelle cozze e pecorino CHF 27.00

Tagliatelle mussels and pecorino cheese

Tagliatelle Muscheln und Pecorino-Käse

Ravioli al salmone CHF 25.00

Serviti con gambero rosso tartare, burro e salvia

Salmon Ravioli

served with red prawn tartare butter and sage

Lachs-Ravioli

serviert mit rotem Garnelentartar, Butter und Salbei

Spaghettone allo scoglio Min. 2 persone CHF 29.00





**PERCORSO
DEGUSTATIVO DI PESCE**

Impepata di cozze

Tonno tataki

Tagliatelle con Bisque e tataro di gambero rosso

*Pesce alla mediterranea**

Peppered mussels

Tuna tataki

Tagliatelle with Bisque and red prawn tataro

*Mediterranean-style fish**

Gepfefferte Muscheln

Thunfisch Tataki

Tagliatelle mit Bisque und roter Garnele tataro

*Fisch nach mediterraner Art**

Min. 2 persone CHF 59.00 p.p

**secondo arrivo / second arrival / zweite Ankunft*



HOTEL FORNI



SECONDI DI TERRA

Chateaubriand di manzo

CHF 44.00

Minimo due persone, prezzo per persona

Beef Chateaubriand

Minimum two people, price per person

Rindfleisch Chateaubriand

Mindestens zwei Personen, Preis pro Person

Costolette d'agnello con salsa verde

CHF 41.00

Lamb chops with sala verde

Lammkoteletts mit Sala Verde

Entrecôte di vitella ai ferri servita rosa

CHF 42.00

Entrecôte of grilled veal served pink

Entrecôte vom gegrillten Kalbfleisch, rosa

serviert

Tofu Thai al curry e latte di cocco



CHF 27.00

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

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>Cannolo siciliano scomposto</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Disassembled Sicilian cannolo</i>	
<i>Zersetzter sizilianischer Cannolo</i>	
<i>Tortino al cioccolato</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>con gelato al pistacchio</i>	
<i>Chocolate cake with pistachio ice cream</i>	
<i>Schokoladentorte mit Pistazieneis</i>	
<i>Fruttini di gelato</i>	
<i>secondo selezione dello chef,</i>	
<i>mix di frutta fresca e frutta con guscio</i>	
<i>Ice Cream Fruits</i>	
<i>according to chef's selection</i>	
<i>mix of fresh fruit and nuts</i>	
<i>Selection of 4</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Selection of 6</i>	<i>CHF 15.00</i>
<i>Piatto di formaggi nazionali 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!