






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

Insalatina primaverile con foglie di rucola CHF 12.00 
fragole, feta e glassa di aceto balsamico
Frühlingssalat mit Rucola, Erdbeeren, Feta und
Balsamico-Essig-Glasur
Spring salad with rocket leaves, strawberries, feta
and balsamic vinegar glaze

CREME E MINESTRE

Minestrone di verdure CHF 13.00 
Gemüsesuppe
Vegetable Soup

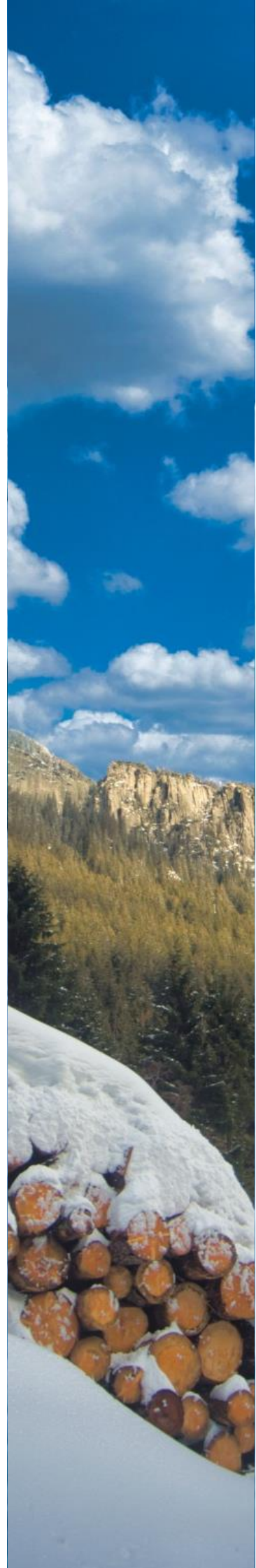
Vellutata di porri e patate con basilico CHF 13.00 
Cremige Lauch-Kartoffel-Suppe mit Basilikum
Creamy leek and potato soup with basil

ANTIPASTI

Tartare di manzo alla ticinese CHF 22.00
Rindertartar nach Tessiner Art
Ticino-style beef tartare

Tris di bruschette CHF 14.00 🌿
Babaganoush, pomodorini secchi e hummus di
zucchine
Bruschetta-Trio, Babaganoush, getrocknete
Tomaten und Zucchini-Hummus
Trio of bruschetta, babaganoush, dried cherry
tomatoes and courgette hummus

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 al limone e rosmarino CHF 22.00
con crumble salato di pane alle acciughe

Zitronen-Rosmarin-Risotto mit salzigen Sardellen-
Brotkrümeln

Lemon and rosemary risotto with salty anchovy
bread crumble

Gnocchi di patate con ragù di coregone CHF 24.00
e crema di zucchini

Kartoffelgnocchi mit Felchenragout und
Zucchini creme

Potato gnocchi with whitefish ragout and courgette
cream

Carbonara di montagna CHF 24.00

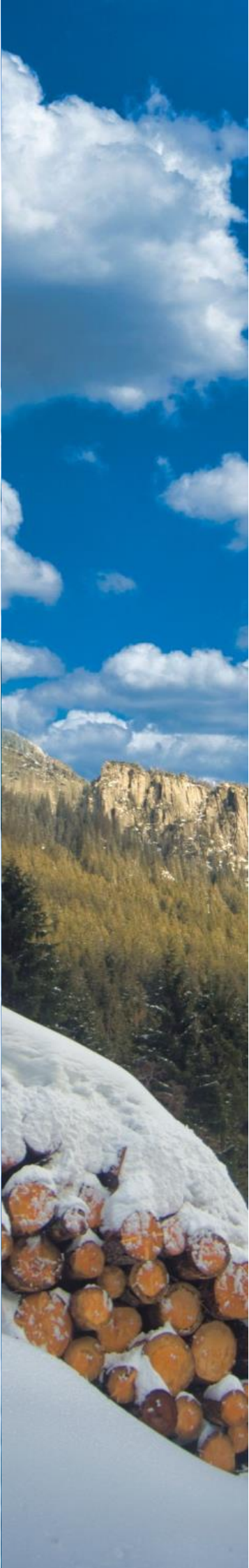
Berg-Carbonara

Mountain Carbonara

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

Reismehlnudeln, veganes Sojaragout,
Rosmarinpulver

Rice flour noodles, vegan soy ragout, rosemary
powder



CARNE

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana
patate novelle e verdure di stagione CHF 42.00

Rindfleisch- Tagliata geschnitten mit Rucola,
Parmesanspänen, Kirschtomaten, Babykartoffeln
und Gemüse der Saison

Sliced beef with rocket, parmesan shavings, cherry
tomatoes, baby potatoes and seasonal vegetables

Brasato di Manzo al merlot, polenta
e verdure di stagione CHF 30.00

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
jus all'arancia, patate novelle e verdure di stagione CHF 30.00

Entenbrust lackiert mit Honig und Chili,
Orangensaft, Babykartoffeln und Gemüse der
Saison

Duck breast lacquered with honey and chilli,
orange jus, baby potatoes and seasonal vegetables

Cordon bleu di maiale
con verdure di stagione e patate novelle CHF 28.00

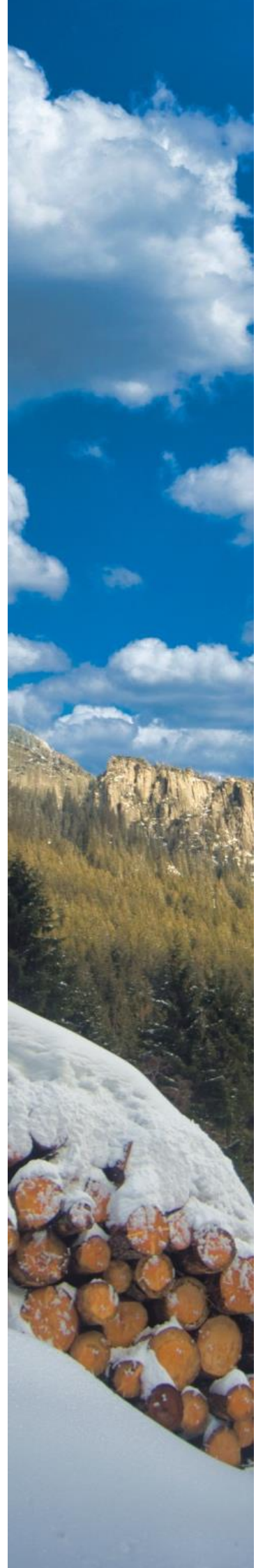
Schweinefleisch Cordon Bleu mit Babykartoffeln
und Gemüse der Saison

Pork cordon bleu with baby potatoes and seasonal
vegetables

Pollo "al cestello" con patate novelle
e verdure di stagione CHF 26.00

Hähnchen 'al cestello' mit neuen Kartoffeln und
Gemüse der Saison

Chicken 'al cestello' with new potatoes and
seasonal vegetables






PESCE

Filetto di salmerino con cous cous e peperoni marinato all'agro CHF 32.00

Saiblingsfilet mit Couscous und mariniertes Paprika in saurer Sauce


Char fillet with couscous and marinated peppers in sour sauce

PIATTI FORTI VEGANI

Brasato di tofu con salsa al curry riso selvaggio e verdure di stagione CHF 26.00 

Geschmorter Tofu mit Currysauce, Wildreis und Gemüse der Saison

Braised tofu with curry sauce, wild rice and seasonal vegetables

Sminuzzato di soja con funghi porcini e radicchio CHF 24.00 

Sojahackfleisch mit Steinpilzen und Radicchio


Minced soya with porcini mushrooms and radicchio

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

Tagliatelle e gnocchi fatti in casa

Hausgemachte Tagliatelle und Gnocchi

Home-made tagliatelle and gnocchi



DESSERT

Piatto di formaggi misti CHF 12.00 🌿

Gemischter Käseplatte
Assorted cheese selection

Mousse ai frutti di bosco CHF 10.00 🌿

Beeren-Mousse
Berry mousse

Panna cotta al mascarpone
con crumble di mandorle e salsa al limone CHF 10.00 🌿

Mascarpone-Panna-Cotta mit Mandelstreuseln und
Zitronensauce

Mascarpone panna cotta with almond crumble and
lemon sauce

Tortino al cioccolato con chips di pera
e coulis di fragole CHF 10.00 🌿

Schokoladenkuchen mit Birnenspänen und
Erdbeercoulis

Chocolate cake with pear chips and strawberry
coulis

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

Per pallina CHF 3.50
Panna + CHF 1.50

Zafferano 🌿

Pistacchio 🌿

Nocino 🌿

Fichi 🌿

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
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