

## 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
- Insalatona estiva CHF 18.00 🌿  
con burrata, pesche, olio al basilico e crostini di pane  
Sommersalat mit Burrata-Käse, Pfirsichen, Basilikumöl und Brotroutons  
Summer salad with burrata cheese, peaches, basil oil and bread croutons

## CREME E MINESTRE

- Minestrone di verdure CHF 13.00 🌿  
Gemüsesuppe  
Vegetable Soup
- Crema tiepida di zucchini e menta CHF 15.00 🌿  
Lauwarme Creme aus Zucchini und Minze  
Lukewarm courgette and mint cream






## ANTIPASTI

**Mozzarella su Gazpacho  
con crudità di verdure** CHF 18.00 

Mozzarella di Bufala auf Gazpacho mit Gemüse-  
Rohkost

Mozzarella di Bufala on Gazpacho with crudités of  
vegetables

**Flan di zucchini con fonduta d'alpeggio  
porro fritto e chips di barbabietola** CHF 18.00 

Zucchiniflan mit Bergkäsefondue, frittiertem Lauch  
und Rote-Bete-Chips

Courgette flan with Alpine cheese fondue, fried leek  
and beetroot chips

**Tartare di manzo alla ticinese** CHF 22.00

Rindertartar nach Tessiner Art

Ticino-style beef tartare

**Magatello di manzo cotto al rosa  
con salsa tonnata** CHF 22.00

Rindermagatello in rosa gekocht mit  
Thunfischsauce

Beef magatello cooked in pink with tuna sauce

**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 ai mirtilli con "Büsción" di mucca CHF 24.00 🌿  
Heidelbeer-Risotto mit Kuh «Büsción»  
Blueberry risotto with cow "Büsción"
- Gnocchi di patate fatti in casa CHF 22.00 🌿  
con sugo alle melanzane, pomodorini  
e ricotta affumicata  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Auberginen,  
Kirschtomaten und geräucherter Ricotta-Sauce  
Homemade potato gnocchi with aubergine, cherry  
tomato and smoked ricotta sauce
- 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

Entrecôte di manzo con salsa ai funghi porcini patate novelle al forno e verdure di stagione Rinderentrecôte mit Steinpilzsauce, gebackenen neuen Kartoffeln und Gemüse der Saison Beef entrecôte with porcini mushroom sauce, baked new potatoes and seasonal vegetables	CHF 42.00
Brasato di Manzo al merlot, polenta e verdure di stagione Geschmortes Rindfleisch im Merlot, Polenta und Gemüse der Saison Braised Beef with Merlot, polenta and seasonal vegetables	CHF 30.00
Stinco di maiale CBT con salsa al Chimichurri patate novelle al forno e verdure di stagione CBT-Schweinshaxe mit Chimichurri-Sauce, gebackenen neuen Kartoffeln und Gemüse der Saison CBT pork knuckle with Chimichurri sauce, baked new potatoes and seasonal vegetables	CHF 30.00
Cordon bleu di maiale con verdure di stagione e patate novelle Schweinefleisch Cordon Bleu mit Babykartoffeln und Gemüse der Saison Pork cordon bleu with baby potatoes and seasonal vegetables	CHF 28.00
Pollo "al cestello" con patate novelle e verdure di stagione Hähnchen 'al cestello' mit neuen Kartoffeln und Gemüse der Saison Chicken 'al cestello' with new potatoes and seasonal vegetables	CHF 26.00

## PESCE

Filetto di luccioperca al burro “provenzale”  
riso venere e verdure di stagione CHF 30.00

Zanderfilet mit “provenzalischer” Butter, Venusreis  
und Gemüse der Saison

Pike perch fillet with “Provençal” butter, Venus rice  
and seasonal vegetables

## 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 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 Gemischter Käseplatte Assorted cheese selection	CHF 12.00 🌿
Mousse al Baileys e gocce di cioccolato Baileys-Mousse und Schokoladensplitter Baileys mousse and chocolate chips	CHF 8.00 🌿
Semifreddo al nocino Nocino-Parfait Nocino parfait	CHF 8.00 🌿
Bavarese all'arancia e miele Bayerische Creme mit Orange und Honig Orange and honey bavarois	CHF 8.00 🌿

## GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

Per pallina	CHF 3.50
Panna	+ CHF 1.50

Zafferano 🌿  
Pistacchio 🌿  
Fichi 🌿

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
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Pollo	Svizzera
Luccio perca	FAO 08

Legenda simboli:



Vegetariano



Vegano

**GRAZIE MILLE  
E BUON APPETITO**

Il Team dell'Hotel Forni