



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 150 gr.</i>	CHF 22.00
<i>Beef tartare</i>	
<i>Tartar vom Rind</i>	
<i>Petali di Crudo San Daniele</i> <i>servito con gnocco fritto fatto in casa</i>	CHF 18.00
<i>Petals of Crudo San Daniele</i> <i>served with homemade fried dumplings</i>	
<i>Blütenblätter von Crudo San Daniele,</i> <i>serviert mit hausgemachten frittierten Knödeln</i>	
<i>Crostoni di pane ai cereali</i> <i>grigliato con porcini trifolati</i>	CHF 13.00
<i>Grilled cereal bread crostone</i> <i>with truffled porcini mushrooms</i>	
<i>Gegrillte Getreidebrotkruste</i> <i>mit getrüffelten Steinpilzen</i>	
<i>Zuppa dello Chef</i>	CHF 16.00
<i>Chef's Soup</i>	
<i>Chefsuppe</i>	





HOTEL FORNI



ANTIPASTI DI MARE

Tonno pinna gialla in tataki CHF 24.00

Yellowfin tuna in tataki

Gelbflossenthunfisch in Tataki

Sautè di cozze CHF 19.00

Mussel Sauté

Muschel-Sauté

Mousse di salmone marinato CHF 21.00

allo yogurt di montagna, erba cipollina

e scorza di limone

Marinated salmon mousse

with mountain yoghurt, chives

and lemon peel

Mariniertes Lachsmousse

mit Bergjoghurt, Schnittlauch

und Zitronenschalen

Crudo di gamberoni accompagnato CHF 13.00
da sorbetto casalingo al Campari

Raws accompanied

by a homemade Campari sorbet

Garnelen-Crudo, begleitet

von einem hausgemachten Campari-Sorbet



HOTEL FORNI



PRIMI DI TERRA

Risotto ai funghi porcini CHF 27.00

in 3 consistenze

Porcini mushroom risotto in 3 consistencies

Steinpilz-Risotto in 3 Konsistenzen

Gnocchi freschi CHF 25.00
serviti con ragù di fagiano

Fresh gnocchi served with pheasant ragout

Frische Gnocchi serviert mit Fasanenragout

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

Maccheroni al torchio cacio e pepe CHF 27.00

di mare alle cozze

Maccheroni al torchio cacio e pepe

seafood with mussels

Maccheroni al torchio cacio e pepe

Meeresfrüchte mit Muscheln

Ravioli ripieni di cappelante e gamberi CHF 26.00
con burro ed erba cipollina

Ravioli filled with scallops and prawns with butter and chives

Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Krabben

mit Butter und Schnittlauch

Spaghetti allo scoglio in rosso CHF 29.00

Min. 2 persone, prezzo per persona

Spaghetti allo scoglio in red Min. 2 people, price per person

Spaghetti allo scoglio in rot Min. 2 Personen, Preis pro Person





PERCORSO DI MARE

Sautè di cozze

Tataki di tonno

*Ravioli ripieni di cappelletti e gamberi
con burro ed erba cipollina*

*Gamberoni alla griglia con cipolla rossa, gelée
di fico nero, patate e verdure*

Sauté of mussels

Tuna tataki

*Ravioli filled with scallops and prawns
with butter and chives*

*Grilled prawns with red onion, black fig gelée,
potatoes and vegetables*

Sautierte Muscheln

Thunfisch Tataki

*Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Krabben
mit Butter und Schnittlauch*

*Gegrillte Riesengarnelen mit roten Zwiebeln, schwarzem Feigengelée,
Kartoffeln und Gemüse*

Min. 2 persone CHF 59.00 p.p



HOTEL FORNI



SECONDI DI TERRA

Chateaubriand di manzo

CHF 54.00

Minimo due persone, prezzo per persona

**SIGNATURE DISH*

Beef Chateaubriand

Minimum two people, price per person

Rindfleisch Chateaubriand

Mindestens zwei Personen, Preis pro Person

*Rack d'agnello in Panure alle erbe officinali CHF 41.00
fondo di carne, contornato da patate
e verdure di stagione*

*Rack of lamb in herb panure meat sauce,
garnished with potatoes and seasonal vegetables*

*Lammkarree in Kräuterpanade auf Fleischbasis,
garniert mit Kartoffeln und Gemüse der Saison*

Petto d'anatra miele e paprica dolce CHF 40.00
patate e verdure (servito rosa)

*Duck breast honey and sweet paprika potatoes and vegetables
(served pink)*

*Entenbrust mit Honig- und Paprikakartoffeln und Gemüse
(rosa serviert)*

Crocante di tofu su salsa agrodolce CHF 27.00
alla soia patate e verdure

*Crispy tofu on sweet and sour soy sauce
with potatoes and vegetables*

*Knuspriger Tofu auf süß-saurer
Sojasauce mit Kartoffeln und Gemüse*





HOTEL FORNI



SECONDI DI MARE

*Filetto di salmone miele e zenzero
patate e verdure* *CHF 36.00*

*Salmon fillet with honey and ginger
served with potatoes and vegetables*

*Lachsfilet Honig-Ingwer-Kartoffeln und
Gemüse*

*Gamberoni alla griglia, cipolla rossa
gelée di fico nero, patate e verdure* *CHF 39.00*

*Grilled prawns, red onion black fig gelée,
potatoes and vegetables*

*Gegrillte Riesengarnelen, Gelée aus roten
Zwiebeln und schwarzen Feigen, Kartoffeln und
Gemüse*

*Pesce intero** *CHF 7.20*

*Whole fish** */etto*

*Ganzer fisch**

**secondo arrivo / second arrival / zweite Ankunft*

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



HOTEL FORNI



DOLCI

*Strudel di mele su crema alla vaniglia
con gelato alla cannella* CHF 9.00

*Apple strudel on vanilla cream
with cinnamon ice cream*

Apfelstrudel auf Vanillecreme mit Zimteis

*Tortino caldo al cioccolato
con gelato alla vaniglia* CHF 9.00

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Creme Brulè con fiamma al Grand Marnier CHF 9.00

Creme Brulee with Grand Marnier flame

Creme Brulee mit Grand Marnier Flamme

GELATI

Per pallina CHF 3.50

Panna CHF 1.50

Cioccolato Vaniglia

Fragola Caffè

Stracciatella

SORBETTI

Limone Mango





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 / Argentina

Anatra

Francia

Agnello

Nuova Zelanda

Pesce fresco e crostacei

Mar Mediterraneo,

Oceano Atlantico, Pacifico

GRAZIE MILLE E BUON APPETITO!