



HOTEL FORNI



*Welcome
Summer*

www.forni.ch

Quattro Stagioni CHF 19**Tomate, Mozzarella, Pilze, Kochschinken, Artischocken, Oregano, Oliven, Öl****Marinara CHF 10****Tomate, Knoblauch, Oregano, Öl****Margherita CHF 13****Tomate, Mozzarella, Oregano, Basilikum, Öl****Focaccina CHF 7****Weiß, Knoblauch, Rosmarin, Öl****Prosciutto Crudo CHF 18****Tomate, Mozzarella, Oregano, roher Schinken****Funghi CHF 15****Tomate, Mozzarella, Oregano, Pilze, Öl****Napoli CHF 16****Tomate, Mozzarella, Oregano, Anchovis, Öl****GOURMET-PIZZAS****'Nduja CHF 26****Tomate, Oregano, Burrata, 'Nduja, Öl****Alici CHF 25****Mozzarella, Anchovis, Ricotta, Stängelkohl, Öl****Gricia CHF 26****Mozzarella, Soße aus Pecorino Romano, Guanciale, Pfeffer, Öl****Salsiccia CHF 25****Mozzarella, Oregano, Kapern, Salsiccia, getrocknete Tomaten, Öl****Bufalina CHF 27****Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, prosciutto crudo, Öl****Forni CHF 24****Mozzarella, Rucola, Rindertatar, Grana-Käse-Flocken, Öl****Mare CHF 24****Tomate, Meeresfrüchte, Oregano, Mozzarella, Miesmuscheln**



HOTEL FORNI



Antipasti

- Insalata Verde**  **7.90CHF**
Grüner Salat / Green Salad
- Insalata Mista**  **8.90CHF**
Gemischter Salat / Mixed Salad
- Zuppa Dello Chef** **12CHF**
Chef Suppe / Chef's Soup
- Tartare di Manzo con cime di rapa** **23CHF**
e bagna cauda
Rindertatar mit Stängelkohl und Bagna
Cauda
- Gamberi Rossi di Mazara del Vallo** **19CHF**
a crudo 4pz
Rote Garnelen aus Mazara del Vallo 4pz /
- Caprese di burrata** **16CHF**
Tomate und Burrata
- Prosciutto e bufala** **18CHF**
Schinken und Büffelmozzarella



HOTEL FORNI



Fondue Chinoise manzo e tacchino **45CHF**

Servita con riso Basmati, patate fritte, sottaceti e le sue Salse

minimo due persone e solo su prenotazione

Fondue fribourgeoise **26CHF**

con patate e pane
mit Kartoffeln und brot

Minimo Due Persone

Fondue fribourgeoise ai Funghi Porcini **28CHF**

con patate e pane
mit Kartoffeln und brot

Minimo Due Persone

Aggiungi uno shot di kirsch alla tua fondue per CHF 5



HOTEL FORNI



Specialità e Primi

Carbonara di Montagna Berg Carbonara / Mountain Carbonara	22CHF
Ravioli fatti in casa con Ricotta e crema di melanzane Ravioli mit Ricotta und Auberginenl	19CHF
Risotto limone e scampi Risotto mit Zitrone und Scampi	24CHF
Châteaubriand con salsa di cottura. min 2 persone	59CHF a persona
Casarecce al ragout di verdure  Casarecce mit Gemüseragout / Casarecce with vegetable ragù	18CHF
Filetto alla Wellington con salsa bruna min 2 persone. SOLO SU ORDINAZIONE	59CHF a persona



HOTEL FORNI



Secondi

**Costolette di agnello alla griglia
e salsa verde** **39CHF**

grilled lamb chops, gegrillte Lammkoteletts

**Tofu Bio Piastrato con Salsa Satay
e latte di Cocco**  **26CHF**

Gegrillter Bio-Tofu mit Satay - Sauce und Kokosmilch
/ Grilled Organic Tofu with Satay Sauce and Coconut
Milk

Pesce spada alle olive **29CHF**

Schwertfisch mit Oliven, Swordfish with olives

Medaglioni di Manzo con salsa al pepe **37CHF**

beef medallions with pepper sauce

Serviti con contorni di stagione



HOTEL FORNI



Per Bambini e non

Patatine Fritte 

Pommes frites/ French Fries

7CHF

Pasta al Pomodoro 

Teigwaren mit Tomatensoße/Pasta with
Tomato Sauce

12CHF

SMASHBurger e Patatine

Hamburger mit pommes frites
Hamburger with French Fries

25CHF



HOTEL FORNI



Dolci

Gelati e (Sorbetti 	3.5CHF
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, limone, fragola, pistacchio, mango	a pallina
Cantucci e Vin Santo	6 CHF
cantucci unt vin santo / cantucci with vin santo	
Semifreddo fragola e cioccolato	9 CHF
Erdbeer- und Schokoladensemifreddo	
tiramisu al pistacchio	9 CHF
Pistazien-Tiramisu/tiramisu à la pistache	
Selezione di Formaggi Svizzeri	15 CHF
Auswahl an schweizer Käsesorten / Swiss Cheese Selection	