

Quattro Stagioni CHF 19

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, origano, olive, olio

Marinara CHF 10

Pomodoro, aglio, origano, olio



Margherita CHF 13

Pomodoro, mozzarella, origano, basilico, olio



Focaccina CHF 7

Bianca, aglio, rosmarino, olio

Prosciutto Crudo CHF 18

Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto crudo

Funghi CHF 15

Pomodoro, mozzarella, origano, funghi, olio

Napoli CHF 16

Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, olio

PIZZE GOURMET

'Nduja CHF 26

Pomodoro, origano, stracciatella, 'nduja, olio

Melanzane e bufala CHF 25

Pomodoro, melanzane, mozzarella di bufala, olio

Gricia CHF 26

Mozzarella, salsa di Pecorino Romano, guanciale, pepe, olio

Forni CHF 26

Mozzarella, pomodoro, origano, capperi, salsiccia, pomodori secchi, olio

Speck e gorgonzola CHF 27

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, olio

Funghi porcini e mascarpone CHF 25

Mozzarella, funghi porcini, mascarpone, olio

Verdure CHF 24

Pomodoro, mozzarella, verdure e olio evo





HOTEL FORNI



Specialità e Primi

Carbonara di Montagna 22CHF

Berg Carbonara / Mountain Carbonara

Ravioli fatti in casa con Ricotta, funghi e salsa al basilico 19CHF

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta- und Pilzfüllung,
serviet mit Basilikumsauce/ Homemade ravioli
fillet with ricotta and mushrooms, served with basil sauce

Risotto con mirtilli e gorgonzola 25CHF

Risotto mit Heidelbeeren und Gorgonzola/
Risotto with blueberries and Gorgonzola

Châteaubriand con salsa di cottura. min 2 persone 59CHF

a persona

Casarecce al ragout di verdure  18CHF

Casarecce mit Gemüseragout / Casarecce with
vegetable ragù

Filetto alla Wellington con salsa bruna 59CHF

a persona

min 2 persone. SOLO SU ORDINAZIONE



HOTEL FORNI



Secondi

**Costoletta di maiale alla griglia
e salsa verde** **32CHF**

Gegrilltes Schweinekotellett mit grüner Sauce/
Grilled pork chop with green sauce

**Tofu Bio Piastrato con Salsa Satay
e latte di Cocco** **28CHF**



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

Filetto di orata con salsa teriyaki **29CHF**

Doradenfilet mit Teriyaki- Sauce/ Sea bream fillet
with teriyaki sauce

Medaglioni di Manzo con funghi porcini **44CHF**

Rindermedaillons mit Steinpilzen /Beef medallions
with porcini sauce

Serviti con contorni di stagione



HOTEL FORNI



Per Bambini e non

Patate al forno 🌿

Ofenkartoffeln/ Baked potatoes

7CHF

Pasta al Pomodoro 🌿

Teigwaren mit Tomatensoße/Pasta with
Tomato Sauce

13CHF

SMASHBurger e Patate al forno

Hamburger mit Ofenkartoffeln
Hamburger with roast potatoes

25CHF



HOTEL FORNI



Antipasti

Insalata Verde 

Grüner Salat / Green Salad

7.90CHF

Insalata Mista 

Gemischter Salat / Mixed Salad

8.90CHF

Zuppa Dello Chef

Chef Suppe / Chef's Soup

14CHF

**Tartare di Manzo con stracciatella
bagna cauda e capperi**

Rindertartar mit Stracciatella,
Bagna Cauda und Kapern/ Beef tartare with
stracciatella, bagna cauda, and capers

25CHF

**Gamberi Rossi di Mazara del Vallo
a crudo 4pz**

Rote Garnelen aus Mazara del Vallo 4pz /
Mazara del Vallo Red Prawns Raw (4 pieces)

19CHF

Antipasto misto all'italiana

Tomaten und Büffelmozzarella, Aufschnitt,
Oliven/ Tomato and buffalo mozzarella,
cured meats, olives

23CHF



HOTEL FORNI



Dolci

Gelati e (Sorbetti )	3.7CHF
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, limone sorbetto, fragola, mango sorbetto	a pallina
Cantucci con vino moscato	6 CHF
Cantucci und moscato/ Cantucci and moscato	
Strudel di mele con caramello salato e gelato alla vaniglia	12CHF
Apfelstrudel mit gesalzenem Karamell und Vamilleeis/ Apple strudel with salted caramel and vanillia ice cream	
Tiramisu	9 CHF
Tiramisu/ tiramisu	
Selezione di Formaggi Svizzeri	15 CHF
Auswahl an schweizer Käsesorten / Swiss Cheese Selection	
Tortino al cioccolato	9 CHF
Schokoladenküchlein/Chocolate fondant	