

## APERITIVI - AMARI

	Vol%	4cl
Aperol	15	9
Appenzeller	32	9
Averna	32	9
Braulio	24	9
Campari Bitter	23	9
Cynar	16.5	9
Fernet Branca	40	9
Martini Dry / Rosso / Bianco	23	9
Montenegro	23	9
Pastis	45	9
Ramazotti	30	9
Underberg (2cl)	44	9

## SHERRY - PORTO

	Vol%	5cl
Sherry Tio Pepe Dry	15	9
Sherry Dry Sack Medium	19.5	9
Porto Sandemann Bianco / Rosso	19.5	9

## SINGLE MALT - SCOTCH \*

	Vol%	4cl
Glenfiddich 12 years old	43	16
Ballantine's	40	12
Johnnie Walker Red Label	40	12
Johnnie Walker Black Label	40	16

## BOURBON \*

	Vol%	4cl
Four Roses	40	12
Jack Daniels	40	14

## GIN - VODKA \*

	Vol%	4cl
Bombay Sapphire Dry Gin	40	13
Gordon's Dry Gin	37	12
Tanqueray Dry Gin	47	13
Hendrick's	41.4	15
Absolut Vodka	40	12
Moskovskaya	40	12

## RUM - TEQUILA \*

	Vol%	4cl
Bacardi Carta Blanca	37.5	12
Bacardi Superior Black	40	12
Havana Club 3 Años	40	12
Havana Club 7 Años	40	13
Tequila Jose Cuervo Blanco	38	12

## LIQUORI

	Vol%	2cl
DiSaronno	28	9
Cointreau	40	9
Baileys	17	9
Grand Marnier	40	9
Kahlúa	20	9
Nocino - Agriloro, Arzo	25	9
Limoncello - Lemoncino, Amalfi	30	9
Sambuca	40	9
Tia Maria	20	9

\* Longdrinks con supplemento di CHF 4



## Carta snack & bevande

*Snack & Getränke Karte*

*Snack & drinks menu*


*Carte des snacks & boissons*



**MOVING  
MOUNTAINS**


Il programma Moving Mountains del Tschuggen Hotel Group si basa su cinque pilastri per offrire ai nostri ospiti un soggiorno sano e pieno di gioia:

Move      Play      Nourish      Rest      Give

I piatti Moving Mountain sono basati sulle ultime scoperte della scienza nutrizionale. La base di tutti i piatti: puramente vegetale - con ingredienti gustosi, sani, nutrienti, facilmente digeribili e di provenienza regionale - un gioco di sapori. Cercate il simbolo: 

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen Hotel Group beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move      Play      Nourish      Rest      Give

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich - mit schmackhaften, vollwertigen, nahrhaften, leicht verdaulichen und auf die Region bezogenen Zutaten - ein Spiel der Aromen. Achten Sie auf das Symbol: 

## INSALATE

### Insalata Caesar



Foglie di baby lattuga e quercia rossa, crostini di pane all'olio d'oliva, pomodori di magadino, caesar dressing, scaglie di Grana Padano

*Baby-Salatblätter und roter Eichblattsalat, Brot Croutons mit Olivenöl, Magadino-Tomaten, Caesar Dressing, Grana Padano*

Baby lettuce leaves and red oak, croutons of bread with olive oil, Magadino tomatoes, Caesar dressing, Grana Padano

*Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, croûtons de pain à l'huile d'olive, tomates de Magadino, sauce César, grana padano*

#### - Vegetariana

Vegetarisch – Vegetarian – Végétarien

18

#### - con pollo

Mit Hähnchen - With chicken - Avec du poulet

26

#### - con gamberi

Mit Crevetten - With prawns - Avec des crevettes

31

### Insalata Burrata caprese

27

Burrata di latte vaccino, pomodorini gialli e rossi di Magadino, olio di basilico e pepe della Valle Maggia

*Burrata aus Kuhmilch, gelbe und rote Cherrytomaten von Magadino, Basilikumöl und Pfeffer aus dem Maggiatal*

Burrata from cow's milk, yellow and red cherry tomatoes from Magadino, basil oil and pepper from the Maggia Valley

*Burrata au lait de vache, tomates cerise jaunes et rouges de Magadino, huile de basilic et poivre de la vallée Maggia*

### Thai beef salad

30

Insalata a foglie con tatakì di manzo, crescione, germogli di soia e di barbabietola, spinacini, carote, sesamo, menta, anacardi, peperoncini verdi dolci, cipollotto e thai dressing

*Blattsalat mit Rinds-Tatakì, Brunnenkresse, Sojasprossen, Rübensprossen, Spinat, Karotten, Sesam, Minze, Cashewkerne, süßem grünem Chili, Frühlingszwiebeln und Thai-Dressing*

Leaf salad with beef tatakì, watercress, soybean sprouts, beet sprouts, spinach, carrots, sesame, mint, cashew, sweet green chili, spring onion and thai dressing

*Salade de feuilles avec tatakì de bœuf, cresson, germes de soja et de betteraves, épinards, carottes, sésame, menthe, anacardes, piment vert doux, oignons de printemps et vinaigrette thai*

### Poke Bowl

22

Riso, edamame, ravanelli, sesamo nero e avocado

*Reis, Edamame, Radieschen, schwarzer Sesam und Avocado*

Rice, edamame, radishes, black sesame and avocado

*Riz, edamame, radis, sésame noir et avocat*

#### + Salmone

10

#### + Lachs

#### + Salmon

#### + Saumon

## SPRITZ

Aperol *Prosecco, Aperol, soda* 13

Campari *Prosecco, Campari, soda* 13

Hugo *Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda* 13

## CHAMPAGNE COCKTAIL

Bellini *Pesca, champagne* 22

Bosco *Frutti di bosco, champagne* 22

Rossini *Fragole, champagne* 22

## MARINA COCKTAIL

Americano *Vermouth Isotta, Campari, Gin* 17

Negroni Marina *Campari, Matusalem, Antica Formula, Mango* 17

## CLASSIC

Mojito *Rum, zucchero, lime, menta, soda* 17


Moscow Mule *Vodka, lime, ginger beer* 17

Piña Colada *Havana 3, cocco, ananas, panna* 17

## VIRGIN

Hugo *Sciroppo di sambuco, menta, soda* 12

Mojito *Ginger Ale, lime, menta, zucchero* 12

Mojito Bosco *Frutti di bosco, tonica, lime, menta*  12

Piña Colada *Cocco, ananas* 12

## I NOSTRI VINI APERTI

### CHAMPAGNE - PROSECCO

<b>Collection</b> Roederer, Reims	20	145
<b>Prosecco Jejo Extra Dry DOC</b> Bisol, Santo Stefano di Valdobbiadene	10	52

### VINI BIANCHI

<b>La Contrada Eden Roc Edition</b> TI DOC Bianco di Merlot - Brivio, Mendrisio	9	57
<b>Scaia Bianco IGT Chardonnay, Garganega</b> Tenuta Sant'Antonio, Colognola ai Colli	12	58
<b>Vette di San Leonardo IGT Sauvignon</b> Tenute di San Leonardo, Avio	10	58

### VINO ROSATO

<b>Gran Rosé Eden Roc Edition TI DOC</b> Rosato di Merlot - Brivio, Mendrisio	9	56
--	---	----

### VINI ROSSI

<b>Rosso Eden Roc Edition TI DOC</b> Rosso di Merlot - Brivio, Mendrisio	11	69
<b>Casimiro VDT Merlot / Cab.Sauvignon / Arinarnoa</b> Agriloro, Arzo	15	90
<b>Pergolaia IGT Sangiovese</b> Cab.Sauvignon/Cab.Franc/Syrah Caiarossa, Riparbella	13	65

### VINO DOLCE

<b>Moscato d'Asti Bel Piano Docg</b> Moscato D'Asti - Cascina Fonda, Neive	9	38
---	---	----

### GRAPPE

<b>La Bianca - Delea</b>	40	12
<b>La Bionda Barrique - Delea</b>	40	14
<b>La Bruna Barrique - Delea</b>	40	16

<b>Il Moscato Cru Monovitigno - Nonino</b>	43	17
<b>Il Fragolino Cru Monovitigno - Nonino</b>	43	20
<b>Il Chardonnay - Nonino</b>	41	18

### ACQUAVITE

<b>Dettling Kirsch Reserve</b>	41	9
<b>Fassbind Vieille Prune</b>	40	9
<b>Morand Williamine</b>	43	9
<b>Schladerer Himbeergeist</b>	42	9

### COGNAC - BRANDY

<b>Hennessy Very Special</b>	40	14
<b>Rémy Martin V.S.O.P.</b>	40	14
<b>Vecchia Romagna Etichetta Nera</b>	38	12

## ANTIPASTI

**Tartare di manzo svizzero** (140 gr) / (200 gr) 30 / 42

### Con "variante Condita all'italiana"

Con senape, ketchup, cetrioli, capperi,  
tabasco e salsa Worcester  
servita con pane della valle Maggia

*Klassisches Schweizer Rindstatar mit Senf, Ketchup, Gurken,  
Kapern, Tabasco und Worcestersauce,  
serviert mit Valle Maggia Brot*

Classic Swiss beef tartare with mustard, ketchup, cucumbers,  
capers, tabasco and Worcester sauce  
served with Vallemaggia bread

*Tartare de bœuf suisse à la moutarde, ketchup, cornichons, câpres,  
tabasco et sauce Worcester  
servi avec du pain Vallemaggia*

## SNACK

**Pinsanino roastbeef** 26

Panino di Impasto della Pinsa romana, Roastbeef, rucola selvatica,  
remoulade e Grana Padano, servito con patatine fritte

*Sandwich aus Pinsa-Romana-Teig, Roastbeef, wildem Rucola, Remoulade  
und Grana-Padano-Käse, serviert mit Pommes frites*

Sandwich of pinsa romana dough, roast beef, wild arugula, remoulade and  
grana padano cheese, served with French fries

*Sandwich à la pâte de pinsa romaine, rosbif, roquette sauvage, remoulade  
et fromage grana padano, servi avec des frites*

**Bruschettone tartare** 26

Con tartare di manzo, guacamole e pomodori

*Mit Rindstatar, Guacamole und Tomaten*

With beef tartare, guacamole and tomatoes

*Avec tartare de bœuf, guacamole et tomates*

**Flammkuchen classica** 18

Con cipollotti, porro, panna acida e pancetta affumicata

*Mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Sauerrahm und geräuchertem Speck*

With spring onions, leek, sour cream and smoked bacon

*Avec oignons printaniers, poireau, crème fraîche et lard fumé*

**Hummus** 16

Crema di ceci con salsa di sesamo e olio d'oliva

*Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce und Olivenöl*

Chickpea cream with sesame sauce and olive oil

*Crème de pois chiches à la sauce au sésame et huile d'olive*

**Vegi Tacos** 24

Tacos di Mais, Planted Chicken, maionese plant based  
al curry

*Mais-Tacos, planted Chicken, plant based Curry-  
Mayonnaise*

Corn tacos, planted chicken, plant based curry  
mayonnaise

*Tacos de maïs, planted poulet, mayonnaise au curry à  
base de plantes*

Piatti Moving Mountains / Moving Mountains Gerichte  
Moving Mountains dishes / Plats Moving Mountains

Vegetariano / Vegetarisch / vegetarian / végétarien

## PASTA

<b>Spaghetti di Gragnano alla carbonara</b>	28
Con uovo ticinese, pancetta affumicata, e pepe nero	
<i>Spaghetti Carbonara mit Tessiner Ei, geräucherter Speck und Pfeffer</i>	
Spaghetti carbonara with Ticino egg, smoked bacon and black pepper	
<i>Spaghetti carbonara avec œuf tessinois, bacon fumé et poivre noir</i>	
<b>Pennoni Monograno</b> 	24
Con salsa al pomodoro e basilico	
<i>Hartweizen Pennoni mit Tomaten-Basilikum-Sauce</i>	
Durum wheat pennoni with tomato basil sauce	
Pennoni de blé dur avec sauce tomate et basilic	
*Pasta senza glutine / <i>Glutenfreie Pasta</i>	20 minuti
gluten-free pasta / <i>pasta sans gluten</i>	

## COPPE

<b>Coupe Marina</b>	15
Fragole fresche, gelato alla vaniglia e panna montata	
<i>Frische Erdbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
Fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream	
<i>Fraises fraîches, glace à la vanille et crème chantilly</i>	
<b>Coupe Cioccolato</b>	15
Gelato alla stracciatella e al cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato	
<i>Stracciatella und Schokoladeneis, Sahne und Schokoladensauce</i>	
Chocolate and stracciatella ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
<i>Glace au chocolat et stracciatella, crème chantilly et sauce au chocolat</i>	
<b>Tazza Affogato</b>	8
Una pallina di gelato alla vaniglia e un espresso	
<i>Eine Kugel Vanilleeis und ein Espresso</i>	
One scoop of vanilla ice cream and an espresso	
<i>Une boule de glace à la vanille et un espresso</i>	

## GELATI E SORBETTI

<b>Gelati a scelta:</b>	5 / pallina
Vaniglia, caffè, Cioccolato, stracciatella, Pistacchio	
<b>Sorbetti a scelta:</b>	
Fragola, limone, mango, frutto della passione, lampone	
<b>Eissorten:</b>	pro Kugel
Vanille, Kaffee, Schokolade, Stracciatella, Pistazie	
<b>Sorbetsorten:</b>	
Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere	
<b>Ice cream types:</b>	per scoop
Vanilla, coffee, Chocolate, stracciatella, Pistachio	
<b>Sorbet types:</b>	
Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry	
<b>Types de glace:</b>	par boule
Vanille, café, Chocolat, stracciatella, Pistache	
<b>Types de sorbet:</b>	
Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise	

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.  
*Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*  
 Dear guest, our staff will be pleased to inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.  
*Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

Manzo / <i>Rind</i> / Beef / <i>Boeuf</i>	Svizzera
Pollo / <i>Huhn</i> / Chicken / <i>Poulet</i>	Svizzera, Italia, Francia
Crostacei / <i>Krustentiere</i> / Crustaceans / <i>Crustacés</i>	Italia, Argentina, Sud Africa
Pesce / <i>Fisch</i> / Fish / <i>Poisson</i>	Svizzera, Italia, Olanda, Danimarca, Islanda, Argentina

Prezzi in CHF incl. IVA / Preise in CHF inkl. MwSt  
 Prices in CHF include VAT / Prix in CHF incluent TVA

## Le bevande

Getränke  
 Drinks  
 Boissons

### ACQUE & SOFT DRINKS

San Pellegrino / Acqua Panna	50cl	7.50
	75cl	9
Valsler / Valsler Silence	75cl	9
Coca cola / Light / Zero	33cl	6
Crodino	10cl	6
Fanta	33cl	6
Gazosa ticinese Limone / Mandarino	33cl	6
Michel Apfelsaftschorle	33cl	6
Michel Albicocca / Uva / Pompelmo	20cl	6
Rivella Rossa / Blu	33cl	6
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20cl	6
Puralpina Süssmost	33cl	8
Red Bull	25cl	8
San Bitter Bianco / Rosso	10cl	6
Spremuta d'arancia fresca	20cl	7.50
Tè freddo Fuse Tea	33cl	6
Fevertree Ginger Beer	33cl	6

### BIRRE

Calanda Lager (vom Fass)	30cl	5.50
	50cl	8
Calanda Lager Panaché	30cl	5.50
	50cl	8
Birra Artigianale Ticinese "La Nostra"	33cl	7
Birra Artigianale Ticinese "La Rossa"	33cl	7
Heineken	33cl	7.50
Erdinger Weissbier	33cl	7.50
	50cl	9
Calanda (senz'alcool)	33cl	7
Erdinger Weissbier (senz'alcool)	33cl	7

### CAFFÈ & TÈ

Espresso / ristretto / macchiato	4
Espresso doppio	6
Espresso corretto	6.50
Caffè Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Latte caldo / freddo Porzione	5
Latte macchiato	6.50
Cioccolata / calda / fredda Porzione	6.50
Ovomaltine calda / fredda Porzione	6.50
Tè Ronnefeldt Porzione	8

Prezzi in CHF incl. IVA / Preise in CHF inkl. MwSt  
 Prices in CHF include VAT / Prix in CHF incluent TVA