

À LA CARTE

Antipasti / Kalte Vorspeisen

Insalata di quinoa biologica con avocado, cetriolo e kalamansi 	30
<i>Bio Quinoa Salat mit Avocado, Gurke und Kalamansi</i>	
Carpaccio di vitello Hatecke con tartufo estivo, prezzemolo e semi di senape	34
<i>Hatecke Kalbs Carpaccio mit Sommertrüffel, Petersilie und Senfkörner</i>	
Salmone Lostallo con il suo caviale, rafano, carote ed il loro brodo	34
<i>Lostallo Lachs mit seinem Kaviar, Meerrettich, Karotten und deren Sud</i>	

Primi piatti / Warme Vorspeisen

Ravioli alla parmigiana con creme di melanzana, pomodoro e basilico 	30
<i>Ravioli alla Parmigiana mit Creme von der Aubergine, Tomate und Basilikum</i>	
Risotto Acquerello con pesto di basilico, crema di limone e daikon 	28
<i>Acquerello Risotto mit Basilikumpesto, Zitronencreme und Daikon</i>	
+ Capesante	32
<i>Jakobsmuscheln</i>	
Uovo ticinese con schiuma di parmigiano, crema di cipolle, erba cipollina ed erbe aromatiche 	30
<i>Tessiner Ei mit Parmesanschaum, Zwiebelcreme, Schnittlauch und frischen Kräutern</i>	

Piatti principali / Hauptspeisen

Filetto di branzino in Ajo Blanco con barbabietola e beurre blanc al dragoncello	50
<i>Wolfsbarschfilet in Ajo Blanco mit Randen und Estragon Beurre Blanc</i>	
Filetto di rombo su olandese al limone con crema di spinaci e carciofi	54
<i>Steinbuttfilet an Zitronen Hollandaise mit Spinatcreme und Artischocken</i>	
Filetto di manzo Hatecke con tartufo estivo, millefoglie di patate, funghi misti e sedano rapa	54
<i>Hatecke Rindsfilet mit Sommertrüffel, Kartoffel Millefeuille, gemischte Pilze und Sellerie</i>	
Capriolo estivo in crosta di erbe con radici di prezzemolo e finferli	52
<i>Sommerreh in Kräuterkruste mit Petersilienwurzel und Pfifferlingen</i>	

Dolci / Desserts

Variazione di cioccolato Felchlin 72% con caramello	20
<i>Variation von der Felchlin Schokoladen 72% mit Karamell</i>	
Millefoglie con crema Chantilly e lamponi	20
<i>Millefeuille mit Creme Chantilly und Himbeeren</i>	

 I piatti di Moving Mountains si basano sulle più recenti scoperte della scienza nutrizionale. La base di tutti i piatti: puramente vegetale - con ingredienti naturali, zuccheri e cereali integrali anziché zucchero raffinato e farina bianca. Ricchi di sostanze nutritive, facilmente digeribili, basati sulla regione - ma il gusto e i sapori sono i protagonisti di ogni pasto. Cercate il simbolo.

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit. Halten Sie nach diesem Symbol Ausschau.

 Vegetariano / Vegetarisch

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.

Salmone / Lachs	Svizzera	Rombo / Steinbutt	Atlantico
Branzino / Wolfsbarsch	Grecia	Capesante / Jakobsmuschel	Atlantico
Manzo / Rind	Svizzera	Kalb / Vitello	Svizzera
Capriolo / Reh	Austria		

À LA CARTE

Starters / Entrées

Organic quinoa salad with avocado, cucumber and kalamansi 	30
<i>Salade de quinoa bio à l'avocat avec concombre et kalamansi</i>	
Hatecke veal carpaccio with summer truffle, parsley and mustard grains	34
<i>Carpaccio de veau Hatecke avec truffes d'été, persil et graines de moutarde</i>	
Lostallo salmon with its caviar, horseradish, carrots and their boullion	34
<i>Saumon de Lostallo avec son caviar, raifort, carottes et bouillon de carottes</i>	

Warm starters / Entrées chaudes

Ravioli alla Parmigiana with cream of eggplant, tomato and basil 	30
<i>Ravioli alla Parmigiana avec crèmes d'aubergine, de tomate et de basilic</i>	
Acquerello risotto with basil pesto, lemon cream and daikon 	28
<i>Acquerello Risotto au pesto de basilic, crème de citron et daikon</i>	
+ Scallops	32
<i>Coquilles Saint-Jacques</i>	
Ticino egg with parmesan espuma, onion cream, chives and fine herbs 	30
<i>Œuf tessinois avec espuma de parmesan, crème d'oignons, ciboulette et fines herbes</i>	

Main courses / Plats principaux

Sea bass fillet in Ajo Blanco with beetroot and tarragon beurre blanc	50
<i>Filet de loup de mer en Ajo Blanco avec betteraves rouges et Beurre Blanc à l'estragon</i>	
Turbot on lemon hollandaise with spinach cream and artichokes	54
<i>Turbot à la hollandaise au citron avec crème d'épinard et artichauts</i>	
Hatecke beef tenderloin with summer truffle, potato mille-feuille, mushrooms and celeriac	54
<i>Filet de bœuf Hatecke avec truffe d'été, mille-feuilles de pommes de terre, champignons et céleri</i>	
Summer roe deer in herb crust with parsley roots and chanterelles	52
<i>Chevreuil d'été en croûte d'herbes avec racines de persil et girolles</i>	

Desserts / Desserts

Felchlin chocolate 72% variation with caramel	20
<i>Variation de la chocolat Felchlin 72% au caramel</i>	
Mille-feuille with Chantilly cream and raspberries	20
<i>Mille-feuilles à la crème crème Chantilly et framboises</i>	

 Moving Mountains dishes are based on the latest findings in nutritional science. The ingredients are entirely plant-based, sourcing such gems as wild foraged foods. As a replacement to refined sugars and white flour, solely whole foods are used. Dictated by taste and flavor – we create an easily digestible, full of nutrients and locally inspired dish. Look out for this symbol.

Les plats de Moving Mountains sont fondés sur les dernières découvertes en matière de nutrition. La base de tous les plats : purement végétale - avec des ingrédients naturels, des sucres et des céréales complètes au lieu de sucre raffiné et de farine blanche. Des aliments riches en nutriments, faciles à digérer, liés à la région - et pourtant, le goût et les arômes dictent chaque repas. Ne manquez pas le symbole.

 Vegetarian / Végétarien

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.

Salmon / Saumon	Switzerland	Turbot / Turbot	Atlantic Ocean
Sea bass / Loup de mer	Greece	Scallops / Coquilles Saint-Jaques	Atlantic Ocean
Beef / Bœuf	Switzerland	Veal / Veau	Switzerland
Roe deer / Chevreuil	Austria		