


À LA CARTE


Antipasti / Vorspeisen

Burrata con crema di peperone, crumble di pane Vallemaggia e vinaigrette al limone 
Burrata mit Paprikacreme, Vallemaggia Brot-Crumble und Zitronenvinaigrette


Carpaccio di gambero rosso con maionese di crostacei, agrumi ed erbe fresche
Carpaccio von roten Garnelen mit Krustentiermayonnaise, Zitrusfrüchten und frischen Kräutern

Pioradoro, ricotta ticinese, gel al melone e zenzero, fichi freschi
Pioradoro Rohschinken, Tessiner Ricotta, Melonen Ingwer Gel, frische Feigen

Primi piatti / Erste Gänge

Gazpacho di pomodoro con granita al cetriolo e olio al basilico 
Tomaten Gazpacho mit Gurkengranita und Basilikumöl

Maltagliati con finferli e guanciale croccante
Maltagliati mit Pfifferlingen und knusprigem Speck

Risotto con fonduta di formaggio d'alpe ticinese e riduzione d'uva americana 
Risotto mit geschmolzenem Tessiner Alpkäse und einer Reduktion der Uva Americana

Piatti principali / Hauptspeisen

Trota con salsa di burro e salvia, insalata di cicoria con pomodori cuore di bue
Forelle mit einer Salbei Butter Sauce, Chicoréesalat mit Ochsenherztomaten

Lucioperca con finocchio brasato e arance
Zander mit geschmortem Fenchel und Orangen



Coscia di coniglio alla senape de Meaux con purea di patate, baby carote e taccole
Kaninchenschenkel an Meaux-Senf mit Kartoffelpüree, Babykarotten und Zuckererbsen

Entrecôte di manzo Scottona con crocchetta di polenta ticinese e baby broccoli
Entrecôte vom Scottona Rind mit Tessiner Polentakrokette und Babybrokkoli

Dolci / Desserts

Ricotta e Pere
Ricotta und Birne

Carpaccio di ananas aromatizzato alla cannella con gelato alla vaniglia
Ananas Carpaccio an Zimt mit Vanilleeis

 I piatti di 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.
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.

 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.

Manzo / Rind	Svizzera	Crostacei / Krustentiere	Italia
Maiale / Schwein	Svizzera, Italia	Pesce / Fisch	Svizzera, Italia, Europa
Coniglio / Kaninchen	Svizzera, Italia		