

# À LA CARTE

## Antipasti / Kalte Vorspeisen

Insalata di erbe selvatiche con asparagi, rabarbaro, lamponi, formaggio di capra ticinese e salsa al sambuco <i>Wildkräuter Salat mit Spargel, Rhabarber, Himbeeren, Tessiner Ziegenkäse und Holunder Dressing</i>	28
Tartare di lucioperca del Lago Maggiore con cetrioli, jalapeños, panna acida e yuzu <i>Tatar vom Zander aus dem Lago Maggiore mit Gurken, Jalapeños, Sauerrahm und Yuzu</i>	36
Uovo biologico ticinese con pesto di erbe, espuma di patate e tartufo nero <i>Tessiner Bio Ei mit Kräuterpesto, Kartoffel Espuma und schwarzem Trüffel</i>	32
Duo di manzo Black Angus con carote, rafano, nocciole, erba cipollina e caviale Oona <i>Duo vom Black Angus Rind mit Karotten, Meerrettich, Haselnüssen, Schnittlauch und Oona Kaviar</i>	44

## Primi piatti / Warme Vorspeisen

Zuppa di asparagi con salmerino e aneto <i>Spargelcremesuppe mit Saibling und Dill</i>	26
Risotto Carnaroli con piselli, gamberi rossi e menta <i>Carnaroli Risotto mit Erbsen, roten Krevetten und Minze</i>	34
Ravioli ripieni di manzo brasato con schiuma di burro nocciola e olio alle erbe <i>Schmorbraten Ravioli mit Nussbitterschaum und Kräuter Öl</i>	34
Tagliolini di pasta fresca alla carbonara con tartare di funghi <i>Eier Tagliolini alla Carbonara mit Pilztatar</i>	32

## Piatti principali / Hauptspeisen

Lucioperca del Lago Maggiore con asparagi, erba cipollina e olandese al limone <i>Zander aus dem Lago Maggiore mit Spargeln, Schnittlauch und Zitronenhollandaise</i>	52
Filetto di branzino con piselli, pancetta e Beurre Blanc alla vaniglia <i>Filet vom Wolfsbarsch mit Erbsen, Speck und Vanille Beurre Blanc</i>	54
Sella di agnello da latte in crosta di erbe con porri, carciofi, crema di zafferano e salsa al pimento <i>Rücken vom Milchlamm in Kräuterkruste mit Lauch, Artischocken, Safran Creme und Piment Sauce</i>	56
Bistecca di vitello della Svizzera con carote, aglio nero, semi di senape e jus di olivello spinoso <i>Schweizer Kalbssteak mit Karotten, schwarzem Knoblauch, Senfkörnern und Sanddorn Jus</i>	58

## Dolci / Desserts

Millefoglie con lamponi e cioccolato bianco <i>Mille feuille mit Himbeeren und weisser Schokolade</i>	22
Cheesecake con fragole e limone <i>Cheesecake mit Erdbeeren und Zitrone</i>	22
Mousse di cioccolato Felchlin con caramello salato e gelato al fior di latte <i>Felchlin Schokoladen Mousse mit Salzkaramell und Fior di latte Eis</i>	24
Panna cotta alla vaniglia con mirtili, rabarbaro e sorbetto al lampone <i>Vanille Panna Cotta mit Heidelbeeren, Rhabarber und Himbeer Sorbet</i>	24



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

La protezione dell'ambiente è importante per noi, motivo per cui prestiamo particolare attenzione ad utilizzare prodotti da allevamenti e pesca sostenibile. Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

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.*

Lucioperca / Zander	Svizzera / Schweiz	Gamberi rossi / rote Krevetten	Italia / Italien
Branzino / Wolfsbarsch	Francia / Frankreich	Agnello da latte / Milchlamm	Svizzera / Schweiz
Black Angus	Svizzera / Schweiz	Vitello / Kalb	Svizzera / Schweiz
Salmerino / Saibling	Svizzera / Schweiz		