







À LA CARTE

Antipasti / Kalte Vorspeisen

	Insalata di erbe selvatiche con asparagi, rabarbaro, lamponi e salsa al sambuco	24
	<i>Wildkräuter Salat mit Spargel, Rhabarber, Himbeeren und Holunder Dressing</i>	
	+ formaggio di capra ticinese / <i>Tessiner Ziegenkäse</i>	28
	Tartare di lucioperca del Lago Maggiore con cetrioli, jalapeños, panna acida e yuzu	36
	<i>Tatar vom Zander aus dem Lago Maggiore mit Gurken, Jalapeños, Sauerrahm und Yuzu</i>	
	Uovo biologico ticinese con pesto di erbe, espuma di patate e tartufo nero	32
	<i>Tessiner Bio Ei mit Kräuterpesto, Kartoffel Espuma und schwarzem Trüffel</i>	
	Duo di manzo Black Angus con carote, rafano, nocciole, erba cipollina e caviale Oona	44
	<i>Duo vom Black Angus Rind mit Karotten, Meerrettich, Haselnüssen, Schnittlauch und Oona Kaviar</i>	

Primi piatti / Warme Vorspeisen


	Zuppa di asparagi con salmerino e aneto	26
	<i>Spargelcremesuppe mit Saibling und Dill</i>	
	Risotto Carnaroli con piselli e menta	28
	<i>Carnaroli Risotto mit Erbsen und Minze</i>	
	+ gamberi rossi / <i>roten Krevetten</i>	34
	Ravioli ripieni di manzo brasato con schiuma di burro nocciola e olio alle erbe	34
	<i>Schmorbraten Ravioli mit Nussbutterschaum und Kräuter Öl</i>	
	Tagliolini di pasta fresca alla carbonara con tartare di funghi	32
	<i>Eier Tagliolini alla Carbonara mit Pilztatar</i>	

Piatti principali / Hauptspeisen


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

Dolci / Desserts

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

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

À LA CARTE

Starters / Entrées

✓	Wild herb salad with asparagus, rhubarb, raspberries and elderflower dressing	24
✓	<i>Salade d'herbes sauvages avec asperges, rhubarbe, framboises et vinaigrette au sureau</i>	
✓	+ Ticino goat's cheese / <i>fromage de chèvre du Tessin</i>	28
	Pikeperch tartare from Lake Maggiore with cucumber, jalapeños, sour cream and yuzu	36
	<i>Tartare de sandre du lac Majeur avec concombres, jalapeños, crème aigre et yuzu</i>	
✓	Ticino organic egg with herb pesto, potato foam and black truffle	32
	<i>Œuf bio tessinois avec pesto aux herbes, mousse de pommes de terre et truffe noire</i>	
	Duo of Black Angus beef with carrots, horseradish, hazelnuts, chives and Oona caviar	44
	<i>Duo de bœuf Black Angus avec carottes, raifort, noisettes, ciboulette et caviar Oona</i>	

Warm starters / Entrées chaudes

	Asparagus cream soup with char and dill	26
	<i>Velouté d'asperges avec omble chevalier et aneth</i>	
✓	Carnaroli risotto with peas and mint	28
✓	<i>Risotto Carnaroli aux petits pois et menthe</i>	
	+ red prawns / <i>crevettes rouges</i>	34
	Ravioli filled with braised beef with nut butter foam and herb oil	34
	<i>Raviolis farcis au bœuf braisés avec mousse de beurre noisette et huile aux herbes</i>	
	Egg tagliolini alla carbonara with mushroom tartare	32
	<i>Tagliolini fraîches aux œufs alla carbonara avec tartare de champignons</i>	

Main courses / Plats principaux

	Pikeperch from Lake Maggiore with asparagus, chives and lemon hollandaise	52
	<i>Sandre du lac Majeur avec asperges, ciboulette et hollandaise au citron</i>	
	Fillet of sea bass with peas, bacon and vanilla beurre blanc	54
	<i>Filet de loup de mer avec petits pois, lard et Beurre Blanc à la vanille</i>	
	Saddle of lamb in herb crust with leek, artichokes, saffron cream and allspice sauce	56
	<i>Carré d'agneau de lait en croûte d'herbes, poireau, artichauts, crème de safran et sauce au piment</i>	
	Swiss veal steak with carrots, black garlic, mustard seeds and sea buckthorn jus	58
	<i>Steak de veau suisse avec carottes, ail noir, graines de moutarde et jus d'argousier</i>	

Desserts / Desserts

	Mille feuille with raspberries and white chocolate	22
	<i>Mille-feuille aux framboises et au chocolat blanc</i>	
	Cheesecake with strawberries and lemon	22
	<i>Cheesecake avec fraises et citron</i>	
	Felchlin chocolate mousse with salted caramel and fior di latte ice cream	24
	<i>Mousse au chocolat Felchlin avec caramel au sel et glace fior di latte</i>	
	Vanilla panna cotta with blueberries, rhubarb and raspberry sorbet	24
	<i>Panna cotta à la vanille avec myrtilles, rhubarbe et sorbet à la framboise</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

We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Notre environnement a beaucoup d'importance pour nous. C'est pourquoi nous respectons les besoins des animaux et la pêche avec un effet durable.

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.

Pikeperch / Sandre	Switzerland / Suisse	Red Prawn / Crevette rouge	Italy / Italie
Sea bass / Loup de mer	France / France	Lamb / Agneau de lait	Switzerland / Suisse
Black Angus	Switzerland / Suisse	Veal / Veau	Switzerland / Suisse
Char / Omble chevalier	Switzerland / Suisse		