


À LA CARTE


Antipasti / Vorspeisen

Pioradoro, crema di Büscion al pepe della Vallemaggia e uova di quaglia fritte
Pioradoro Rohschinken, Büscion Frischkäsecreme mit Vallemaggiapfeffer und frittiertem Wachtelei


Quinoa con caponata di melanzane, rucola, pinoli e uva sultanina, vinaigrette alla menta 
Quinoa mit Auberginen Caponata, Rucola, Pinienkernen und Sultaninen, Minzvinaigrette

Tartare di coregone leggermente marinato, cetriolo e ravanelli sott'aceto
Leicht mariniertes Felchentartar, eingelegte Gurke und Radieschen

Primi piatti / Erste Gänge

Minestrone di verdure 
Gemüse Minestrone

Pasta e fagioli purgatorio con agrumi 
Pasta und Fegefeuerbohnen mit Zitrusfrüchten

Cicche alle castagne con spuma aromatizzata al fieno e tartufo nero 
Kastanien Cicche mit Heuschaum und schwarzem Trüffel

Piatti principali / Hauptspeisen

Lucioperca con spinaci, patate al vapore e salsa al vino bianco
Zander mit Spinat, gedämpften Kartoffeln und Weissweinsauce

Filetto di branzino con pomodori, capperi, olive Taggiasche e insalata d'erbette
Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven und Kräutersalat

Entrecôte di cervo con cavoli di Bruxelles e spaezli alla farina Bóna, jus ai frutti rossi
Hirsch Entrecôte mit Rosenkohl und Bóna-Maismehl Spätzli, roter Beerenjus


Rib-eye steak di vitello con jus al tartufo, tagliatelle e verdure stagionali
Rib-eye Kalbssteak mit Trüffeljus, Tagliatelle und saisonales Gemüse

Filetto di manzo e patate arrosto al rosmarino con carote, broccoli e jus di vitello
Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln, Karotten, Brokkoli und Kalbsjus


Dolci / Desserts

Tortino al cioccolato con cuore fondente, gelato alla vaniglia e lamponi
Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Kern, Vanilleeis und Himbeeren

Mousse al mandarino con brownie al limone
Mandarinenmousse mit Zitronen Brownie

 I piatti di Moving Mountains si basano sulle più recenti scoperte della scienza nutrizionale. Gli ingredienti sono prevalentemente di origine vegetale e contengono zuccheri integrali (come lo sciroppo di specie arboree autoctone) e cereali integrali, anziché zucchero raffinato e farina bianca. Nutrienti, facilmente digeribili, di provenienza locale, ma sono i sapori e gli aromi a dettare ogni pasto. Cercate il simbolo.

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Zutaten dafür sind überwiegend pflanzenbasiert und enthalten vollwertigen Zucker (etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nahrhaft, 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.

Manzo / Rind
Vitello / Kalb

Svizzera
Svizzera


Cervo / Hirsch
Pesce / Fisch

Spagna
Svizzera, Italia, Europa

À LA CARTE


Starters / Entrées


Pioradoro raw ham, Büscion cheese cream with Vallemaggia pepper and fried quail egg
Jambon cru Pioradoro, crème de fromage frais Büscion au poivre de la Vallemaggia et œuf de caille rôti


Quinoa with eggplant caponata, rocket salad, pine nuts and raisins, mint vinaigrette 
Quinoa avec caponata d'aubergines, roquette, pignons et raisins sultanes, vinaigrette à la menthe

Lightly marinated whitefish tartare, pickled cucumber and radishes
Tartare de lavaret légèrement mariné, concombre et radis marinés

First courses / Premiers plats

Vegetable minestrone 
Minestrone aux légumes

Pasta and purgatory beans with citrus fruits 
Pâtes et haricots du purgatoire avec agrumes

Chestnut cicche with hay foam and black truffle 
Cicche de châtaignes avec mousse de foin et truffe noire

Main courses / Plats principaux

Pike perch with spinach, steamed potatoes and white wine sauce
Sandre aux épinards, pommes de terre à la vapeur et sauce au vin blanc

Sea bass fillet with tomatoes, capers, Taggiasca olives and herb salad
Filet de loup de mer avec tomates, câpres, olives Taggiasca et salade d'herbes aromatiques

Deer entrecote with Brussels sprouts and Bóna cornmeal spaetzli, red berries jus
Entrecôte de cerf avec chou de Bruxelles et spätzli à la farine de maïs Bóna, jus de fruits rouges


Veal rib-eye steak with truffle jus, tagliatelle and seasonal vegetables
Rib-eye de veau avec jus de truffe, tagliatelle et légumes saisonniers

Beef fillet with rosemary potatoes, carrots, broccoli and veal jus
Filet de bœuf avec pommes de terre au romarin, carottes, brocoli et jus de veau


Dessert / Desserts

Chocolate cake with a liquid heart, vanilla ice cream and raspberries
Gâteau au chocolat avec un cœur fondant, glace à la vanille et framboises

Mandarin mousse and lemon brownie
Mousse à la mandarine et brownie au citron

 Moving Mountains dishes are backed by the latest findings in nutritional science. The ingredients are mostly plant-based and contain whole sugars (such as local tree syrups) and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutritious, easy to digest and locally sourced - yet taste and flavours govern every decision. Look out for this symbol.

Les plats de Moving Mountains s'appuient sur les dernières découvertes en matière de nutrition. Les ingrédients sont principalement d'origine végétale et contiennent des sucres complets (comme le sirop d'arbres indigènes) et des céréales complètes, au lieu de sucre raffiné et de farine blanche. Nourrissant, facile à digérer, lié à la région - et pourtant, le goût et les arômes inspirent chaque repas. Regardez 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

Beef / Bœuf
Veal / Veau

Switzerland
Switzerland

Deer / Cerf
Fish / Poisson

Spain
Switzerland, Italy, Europe