

Trattoria - Pizzeria il Forno

Speisekarte Herbst 2022

il forno
Pizzeria • Ristorante • Bar

Herbstgerichte / Seasonal dishes






Carpaccio di cervo con finferli marinati <i>Hirschcarpaccio mit gepickelten Eierschwämmli</i> <i>Venison carpaccio with pickled chantarelles</i>	26
Insalata formentina con uovo e speck <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>	16
Crema di zucca con spuma di gorgonzola <i>Kürbiscreme mit Gorgonzolaschaum</i> <i>Pumpkin soup with Gorgonzola cream</i>	 12
Tagliatelle con ragù di cinghiale <i>Hausgemachte Nudeln mit Wildschweinbolognese</i> <i>Housemade pappardelle with game bolognese sauce</i>	34
Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini e ricotta al burro marrone <i>Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung an brauner Butter</i> <i>Homemade ravioli with wild mushroom- and ricotta filling, brown butter</i>	 32
Risotto ai porcini <i>Steinpilzrisotto</i> <i>Wild mushroom risotto</i>	 36
Sella di cervo con purè di zucca, funghi, cavolo rosso e salsa al ribes <i>Hirschrücken mit Kürbispüree, frischen Pilzen, Rosenkohl und Preiselbeersauce</i> <i>Saddle of venison with pumpkin puree, mushrooms, brussel sprouts and cranberries</i>	48
Spezzattino di capriolo con funghi e spätzli <i>Rehgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Spätzli</i> <i>Seared stripes of deer in a creamy mushroom sauce with homemade Spätzli</i>	54
Ossobuco di cervo con risotto ai porcini <i>Hirsch Ossobuco mit Steinpilzrisotto</i> <i>Braised Ossobuco of venison with wild mushroom risotto</i>	48

Herbst Dessert



Purè di castagne, merengue, celiegie e panna <i>Vermicelle mit Merengue, Kirschen und Rahm</i> <i>Chestnut puree with meringue, cherries and whipped cream</i>	9/12.5
---	--------

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Insalate / Salate / Salads

Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori e pesto <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée und Pesto</i> <i>Crispy bread with tomato concasse and pesto</i>		14
Burrata con insalata di verdure e pomodorini multi colore <i>Burrata mit Gemüsesalat und bunten Tomaten</i> <i>Burrata cheese served with vegetable salad and mixed tomatoes</i>		22
Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia 24/36 <i>Rindstatar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia</i> <i>Beef tartar with olive oil, onions, capers and gherkins served with Focaccia bread</i>		
Des Alpes Salat <i>Insalata con carote, carciofi, pomodorini, olive, uovo e parmigiano</i> <i>Blattsalat mit Rübli, Artischocken, Cherrytomaten, Oliven, Ei und Parmesan</i> <i>Mixed Housesalad - leaves, carrots, artishokes, tomatoes, olives, eggs and parmesan</i>		16.5
Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green lettuce</i>		10
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		12.5
Insalata formentina con uovo e speck <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>		16

Zuppe / Suppen / Soups

Zuppa di pomodoro <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
Brodo con crespelle a filangè <i>Bouillon mit Flädli</i> <i>Beef consomme with homemade noodles</i>		12
Crema di zucca con spuma di gorgonzola <i>Kürbiscreme mit Gorgonzolaschaum</i> <i>Pumpkin soup with Gorgonzola cream</i>		12
Zuppa di crostacei <i>Hausgemachte Krustentierbisque</i> <i>Homemade shellfish bisque</i>		16

Pasta (Hausgemacht)

Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini e ricotta al burro marrone		32
<i>Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung an brauner Butter</i>		
<i>Homemade ravioli with wild mushroom- and ricotta filling, brown butter</i>		
Tagliatelle con ragù di cinghiale		34
<i>Hausgemachte Nudeln mit Wildschweinbolognese</i>		
<i>Housemade pappardelle with game bolognese sauce</i>		
Lasagne		26
<i>Hausgemachte Lasagne Des Alpes</i>		
<i>Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan</i>		
Spaghetti alla carbonara		25
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino</i>		
<i>Spaghetti with bacon, egg and pecorino</i>		
Cappelletti di vitello, burro e salvia		36
<i>Capelletti gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter</i>		
<i>Capelletti stuffed with veal meat and served with sage butter</i>		

Risotti / Risotto

Risotto ai porcini		36
<i>Steinpilzrisotto</i>		
<i>Wild mushroom risotto</i>		
Risotto ai gamberoni		38
<i>Risotto mit Crevetten</i>		
<i>Risotto with prawns</i>		

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Dear guests, information on ingredients that may trigger allergies or other adverse reactions, please contact our service staff.

Unsere Preise sind CHF, inkl. MwSt.

Secondi piatti di carne e pesce

Fisch- und Fleischgerichte

Meat- and fish dishes

Pesce spada con caponata e risotto al vino bianco <i>Schwertfisch gebraten, Caponata, Weissweinsrisotto</i> <i>Pan seared swordfish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	42
Petto di pollo con burro alle erbe e verdure <i>Gebratene Freiland - Pouletbrust, Alpkräuterbutter und Gemüse</i> <i>Roasted chicken breast, herbal butter and vegetables</i>	32
Saltimbocca alla romana con tagliatelle e verdure <i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i> <i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>	42
Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate <i>Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti</i> <i>Pan seared veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	39
Tagliata di manzo Black Angus con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.) <i>Rindsentrecôte vom Black Angus mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Sirloin Steak Black Angus with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	48
Sella di cervo con purè di zucca, funghi, cavolo rosso e salsa al ribes <i>Hirschrücken mit Kürbispüree, frischen Pilzen, Rosenkohl und Preiselbeersauce</i> <i>Saddle of venison with pumpkin puree, mushrooms, brussel sprouts and cranberries</i>	48
Spezzattino di capriolo con funghi e spätzli <i>Rehgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Spätzli</i> <i>Seared stripes of deer in a creamy mushroom sauce with homemade Spätzli</i>	54
Ossobuco di cervo con risotto ai porcini <i>Hirsch Ossobuco mit Steinpilzrisotto</i> <i>Braised Ossobuco of venison with wild mushroom risotto</i>	48

Für eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.

For vegan dishes please consult our service staff, individual dishes can be prepared vegan style

Dessert e Gelati

Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität) <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Housemade Tiramisu</i>	14
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta mit Waldbeersauce</i> <i>Panna cotta with mixed berry sauce</i>	12
Purè di castagne, merengue, celiegie e panna <i>Vermicelle mit Merengue, Kirschen und Rahm</i> <i>Chestnut puree with meringue, cherries and whipped cream</i>	9/12.5
Torta al cioccolato fatta in casa (senza farina), mirtilli, gelato fior di latte <i>Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl), Cassis, Fior di latte Glacé</i> <i>Homemade chocolate cake (without flour), black berry, Fior di latte ice cream</i>	14
Conchiglia ripiena di Nutella, panna e ananas <i>Mit Nutella gefüllte Pizzateigtasche, Schlagrahm und Ananas</i> <i>Chocolate Pizza with pineapple and whipped cream</i>	14
Affogato al caffè “il Forno” <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i> <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	9.5
Sorbetto al limone con prosecco <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sherbet with Prosecco</i>	13.5
Coppa Danimarca / Coup Denmark	11.5
Eiscaffé / Café glace	11.5
Il nostro gelato artigianale, squisitamente cremoso... <i>Unsere typischen italienischen Glacé sind leicht und bekömmlich ...</i> <i>Our typical Italian ice cream are light and easily digestible...</i>	

Caffé & Licori

Als krönender Abschluss servieren wir Ihnen gerne einen aromatischen, italienischen Caffé und fragen Sie einfach ihren Servicemitarbeiter nach unserer auserlesenen Spirituosen- und Grappaauswahl.