

«Bella Italia spüren Sie bei uns nicht nur an der Speisekarte, sondern vor allem an der Leidenschaft, mit der wir kochen!»

«Per noi che amiamo cucinare, i profumi e i sapori dell'Italia sono una vera passione!»

« La bella Italia, vous ne la reconnaissez pas seulement à notre carte, mais surtout à la passion avec laquelle nous cuisinons ! »

«You can sense the "Bella Italia" not just in our menu but above all, in our passion for cooking! »

Fabio Almasio

Fabio Almasio, Küchenchef

Wie unterscheidet sich Büffel-Mozzarella von Kuhmilch-Mozzarella? Büffelmilch enthält rund doppelt soviel Fett und Eiweiss wie Kuhmilch und ist reich an Vitaminen. Ihr wird nachgesagt, dass sie von Kuhmilchallergikern zumeist problemlos vertragen wird. Unser Büffelmozzarella wird direkt aus Büffelvollmilch gewonnen. Wie Kuhmilch ist auch Büffelmilch eine relativ grosse Kalziumquelle. Kenner schätzen den aromatischen Geschmack des Büffelmozzarellas und setzen ihn deswegen zur Abwechslung in der Küche gerne ein. Insider meinen: Wer noch nie frischen Büffelmozzarella probierte, weiss nicht, was er verpasst hat.

SALATE

Tandoori Salat

Marinierte indische Poulebrust, Mozzarelline, Tomaten, Blattsalat, Zwiebeln an Balsamico Sauce und Focaccia Brot 25.00
kleine Portion 18.00

Vom Salat Buffet

klein 10.00
mittel 15.00
gross 19.80

VORSPEISEN

Parma Schinken "Pio Tosini"

Parma Schinken frisch geschnitten 21.50
kleine Portion 16.50

Veltliner Trockenfleisch

Hauchdünn geschnitten 21.50
kleine Portion 16.50

Tomaten - Flan

Büffel Mozzarella, Basilikum Perlen und Carasau Brot 23.00

Thunfisch - Tatar auf dreifärbiger Sauce

Roter Zwiebelsalat mit Himbeeressig 27.00

Lachs Duo

Irland Rauchlachs, mariniertes frisch Lachs, serviert mit Meerrettich und Lidingoe Sauce, Kapern, Zwiebeln, Butter und Toastbrot 30.50
kleine Portion 22.50

AUF IHR WOHL - MIT

MÖVENPICK SPITZENWEINEN

«Das Beste aus Küche und Keller»: Keine leeren Versprechungen, sondern in jedem unserer Restaurants gelebte Wirklichkeit! Aus unserem hauseigenen Weinkeller bieten wir Ihnen eine umfassende Vielfalt an edlen Tropfen. Wir legen grossen Wert auf individuelle Beratung, deshalb gibt es in jedem Mövenpick Restaurant einen «Chef de Cave», der Ihnen mit Kompetenz über alle unsere Weine Auskunft geben kann.

Und wenn Sie bei einem guten Essen zu Hause mit einem passenden Wein aus der Mövenpick Weinkellerei anstossen möchten: Alle unsere Weine sind bereits ab einer Flasche in jedem Mövenpick Restaurant auch über die Gasse erhältlich. Sozusagen Ihr Detailhandelsgeschäft mit langen Öffnungszeiten!

TESSINER WEIN

	1dl	Bt.
2006		
Azienda agricola AVRA		
Colle d'Avra	5.70	39.90

100% Merlot, Località di provenienza, Castel San Pietro

Il vino e vinificato con unicamente uve prodotte nella nostra azienda vitini cola AVRA a Castel San Pietro

Mövenpick Hotel & Restaurant Touring

Piazza Indipendenza 1
6830 Chiasso
Tel. +41 91 682 53 31
Fax. +41 91 682 56 61

PASTA HAUSGEMACHT

SEIT HEUTE KÖNNEN SIE IN UNSEREM RESTAURANT SELBST GEMACHTE PASTA ESSEN. DIESE WERDEN MIT FRISCHEN, SAISONALEN UND LOKALEN PRODUKTEN VON UNS HERGESTELLT.

UNSERE MARIA BEREITET IHNEN DAZU VERSCHIEDENE REZEPTE WIE ZUM BEISPIEL:

Krevetten, frischen Tomaten und Rucola

"Carbonara", Eier, Speck, Käse und Rahm

Cherry Tomaten, Basilikum und Büffel Mozzarella

"Arrabbiata" aglio, Tomaten und Peperoncini

"Ticinese" Luganiga, Zwiebeln, Kartoffeln, Thymian und Zincarlin

Portion Fr. 19.50

Halbe Portion Fr. 15.50

WIR HABEN ABER NOCH VIELE ANDERE REZEPTE, FRAGEN SIE UNSERE SERVICE MITARBEITER DIESE WERDEN IHNEN GERNE AUSKUNFT GEBEN ÜBER DIE TÄGLICHEN SPEZIALITÄTEN.

MÖVENPICK CLASSIC

Schweizer-Beefsteak Tatar

Rohes Rindfleisch serviert mit Toastbrot und Butter

Medium oder scharf

130g 27.00

70g 23.00

Cognac, Whisky oder Calvados +3.00

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Mit Rahmsauce, Champignons und Weisswein, serviert mit Röstli 36.00

kleine Portion 29.00

Mövenpick Riz Casimir

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curry Sauce mit Früchten, serviert mit Reis 36.00

kleine Portion 29.00

Bestimmt kennen Sie das Mövenpick Tatar: Ein Klassiker und fast schon legendär. Hergestellt aus zartem Bio-Rindfleisch und raffiniert gewürzt

MÖVENPICK TOURING CLASSIC

ANGUS BEEF

Angus Beef

Das Beste Beef am Stück gebraten für zirka 6 Stunden im Spezialofen. Direkt serviert vom Wagen, Aberdeen, Senf, Meerrettich Sauce, Folienkartoffel mit Sauercreme

Gentleman's Cut (240g) 53.00

Lady's Cut, (180g) 43.00

FLEISCH GERICHTE

Poulet - Stücken auf Rucola

Tomaten, Zincarlin Käseflocken, krokanter Speck und Röstli Kroketten 33.00

St. Galler Kalbsbratwurst

mit gerösteten Zwiebeln serviert mit Röstli 23.50

Wienerschnitzel

mit Pommes frites 40.50

VOM GRILL

Poulet Brust (140g) 26.50

Kalbs Paillard (140g) 38.50

Rinds Filets (180g) 49.50

Serviert mit einer Beilage nach Wunsch: Pommes frites, Salzkartoffeln, Röstli, Reis oder Gemüse.

Nur was von Herzen kommt, ist echt. Deshalb ist unsere Gastfreundschaft so authentisch.»

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Mövenpick kauft für Sie nur kontrolliertes Fleisch ein:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / USA
Poulet	Schweiz

Die Preise beziehen sich auf CHF , 7.6% MwSt inbegriffen

VEGETARISCH

Schweizer Dinkel Seitan Gulasch und Aprikosen

mit Frühlingszwiebeln und Agria Kartoffeln 30.00

Die Ernährung nach den Fünf Elementen ist eine zeitgemässe, ganzheitliche Ernährungslehre. Sie beruht auf klassischen Gesundheits- und Ernährungsempfehlungen, die mit sinnvollen neuzeitlichen Erkenntnissen verknüpft werden. Ihre klassischen Konzepte bezieht sie grösstenteils aus der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und Diätetik.

DIE 5 ELEMENTE

Tofu aus Tessiner Soja

Schwarz Brot "Bruschetta" mit Basilikum 28.00

Der Tofu und der Seitan werden im Tessin auf Biologischer Basis produziert.

Für weitere Informationen:

www.tigusto.ch

FISCH

Eglifilet in Butter gebraten

serviert mit Salbei Risotto und fritiertem Salbei 37.00

Wolfsbarsch mit Marsala Curry

serviert mit Vollkornreis, Kokosnussauce mit Peperoncino 37.00

Gratinierte Krevetten "Café de Paris"

serviert mit Reis 34.50

FISCH VOM GRILL

Wolfs oder Goldbarsch

vom Grill, Ofen oder in Salzkruste, serviert mit einer Beilage nach Wunsch, pro 100 Gramm 9.50

Thunfisch Filet

Serviert mit einer Beilage nach Wunsch 37.50

Krevette "Black Tiger"

Serviert mit einer Beilage nach Wunsch pro 100 Gramm 13.50

SUPPE

Tomatensuppe

mit Ricottakäse Knödel 12.50

RISOTTI MIT REIS VON DEM MAGGIA - GELÄNDE

Risotto Ticinese

mit "Luganiga" Wurst von der Wursterei Castello 21.50

Risotto mit Safran

Serviert mit goldgebratener Kalbsmilke 24.50

Risotto "Amatriciana"

Tomaten, Speck, Zwiebeln und Parmesan Käse 21.50

RÖSTI

Bauern - Rösti

Schinken, Raclette-Käse und ein Spiegelei 25.00

Rösti Tatar

Rohes Rindfleisch mit Meerrettich, aromatisiert, Sauerrahm mit Schnittlauch 28.00

Gemüse - Rösti

Zucchini, Aubergine, grilliertem Trevisan Salat, gratiniert mit geräuchertem Tessiner "Formagella" Käse 23.50

Die Terreni alla Maggia SA wurde 1930 gegründet. Die Fläche des Landwirtschaftsgutes umfasst rund 150 ha. Davon sind 130 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, welche in den Gemeinden von Ascona, Locarno und Gordola liegt. Die durchschnittliche Höhe über Meer ist 198 m; es ist also das tiefstgelegene Gebiet der Schweiz. Der Betrieb teilt sich auf in Ackerbau, Weinbau, Obstbau und Geflügelfarm. Alle nach Richtlinien der integrierten Produktion hergestellten Lebensmittel werden ab Hof vermarktet und an unsere Kundschaft in der ganzen Schweiz versandt. Im eigenen Ladengeschäft in Ascona sind alle unsere Produkte täglich frisch erhältlich.