

## Chi ha inventato il Cordon Bleu e perché?

Esistono diverse teorie a tal proposito, abbastanza da far concludere che l'inventore sia incerto.

A noi piace la terza teoria da tenere in debita considerazione. Secondo quest'ultima ipotesi, la Francia e il mare non avrebbero nulla a che fare con l'invenzione: **il cordon bleu sarebbe stato ideato in Svizzera** e sembra che questa storia sia la più verosimile rispetto alle altre. In effetti, si crede che circa due secoli fa uno chef elvetico non avesse abbastanza carne per venire incontro alle esigenze dei suoi ospiti. A quel punto imbottì quella che aveva con formaggio e prosciutto, rendendo il tutto anche più gustoso. Una teoria confermata dalla grande passione che ancora oggi gli svizzeri hanno per questa cotoletta.

**MÖVENPICK**  
RESTAURANT

**MÖVENPICK**  
RESTAURANT

## Festival del Cordon Bleu

...

Divenuto nel corso  
dei decenni  
un secondo piatto famoso  
a livello internazionale.

## Ticinese

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio dell'alpe Gottardo, prosciutto rustico cotto Ticinese ..... **34.50**

## Delicato

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio Brie, melanzane grigliate, origano e capperi ..... **34.00**

## Trentino

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio pura capra stagionato 6 mesi e speck del Trentino ..... **35.50**

## Bolognino

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio Casera della Valtellina, mortadella di Bologna con pistacchi ..... **35.00**

## Praga

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio Le Marechal, prosciutto cotto affumicato ..... **36.00**

## Vallesano

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio raclette al latte crudo A.O.C. originario Vallesano e zucchine grigliate ..... **34.50**

## Sfizioso

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio Fontina Friburghese, luganighetta Ticinese e cipolla stufata ..... **35.00**

## Valdostano

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio fontina Valdostana D.O.P. stagionata 3 mesi e funghi porcini trifolati ..... **36.00**

## Campagnolo

Cordon bleu di petto di pollo con formagella Ticinese affumicata, friarielli e luganighetta Ticinese ..... **35.00**

## Saporito

Cordon bleu di petto di pollo con pecorino del Faggio Ticinese, funghi porcini trifolati, peperoni grigliati e cipolla stufata ..... **36.00**

**Nostr** Cordon bleu vengono servito con patate Country e insalatina Primaveraile

Consigliamo di provare la nostra birra 1664 Blanc.

Il nostro sommelier propone:

Un calice di Chablis AC, Francia ..... **5.90**

Un calice di Etoile du Sud, Francia ..... **5.50**

Una spinata Mithra, stile irish red ale ..... **4.90**

