

La carta del ristorante Monte Verità



Per cominciare

"Millefoglie di mare" alla genovese	18.00
Kreation von Meeresfische und Gemüse nach Genueser Art	
Asparagi con prosciutto crudo nostrano 	18.00
Grüner Spargeln mit Tessiner Rohschinken	
Insalata di puntarelle e lardo salato su crema tiepida di borlotti 	16.00
Zichorienherzsalat mit gesalzene Speck auf lauwarme Borlotti-Bohnen Creme	
Terrina di ricotta bio della Valle Maggia con cuore di merlot 	16.00
Misticanza all'olio di noci Hausgemachte Terrine aus bio Ricotta vom Maggiatal mit Merlot-Gelee Füllung Walnussöl aromatisierten Wildsalaten	

Insalate




Insalata ricca con petto di pollo croccante	19.00
Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchenfilets	
Insalata ricca con formaggino fresco di capra  	19.00
Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse	
Insalata verde  	7.00
Grüner Salat	
Insalata mista  	8.50
Gemischter Salat	

Zuppe



Crema di asparagi con fagottini di lattuga e formaggio caprino 	14.00
Spargel Cremesuppe mit Lattich-Ziegenkäse Päckchen	
Brodo ristretto di verdura 	10.00
Guarnizioni a scelta: uovo, verdure, pasta, crostini, prezzemolo, sherry Gemüsekraftbrühe Garnituren Auswahl: Ei, Gemüse, Pasta, Croutons, Petersilien, Sherry	

La carta del ristorante Monte Verità

I nostri primi




In sCENA con il clown, dedicato a Dimitri   Risotto con pistilli di zafferano e coulis di fragole Pesto di sedano e riso venere soffiato Risotto mit Safranblüten und Erdbeer – Coulis Sellerie-Pesto und knusprigem Venus Reis	19.00
Tortelli di coregone con gamberi di fiume su crema di piselli e cipollotti croccanti Selbstgemachte Tortelli mit Felchen und Süßwasser-Garnelen Füllung auf Erbsencreme mit knusprige Frühlingswiebeln	21.00
„Tajarin“ al ragù di capretto e carciofi profumato alla maggiorana „Tajarin“ Nudeln an Majoran aromatisierten Zicklein und Artischocken Ragout	21.00
Penne alla crema di broccoli e aglio orsino con robiolino fritto  Penne mit einer Broccoli und Bärlauch Sauce und frittiertem „Robiolino“ Käse	19.00
Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto <i>Wir freuen uns Ihnen die halbe Portion als Vorspeise servieren zu können</i>	12.00

Piatti principali e specialità


Filetto di cernia affogato al Pernod in granella di cous cous al nero di seppia Pochiertes Zackenbarschfilet auf Pernod Sauce mit schwarzem Couscous	41.00
Sella di coniglio farcita al foie gras d'anatra con sugo all'agresto d'uva Patate rosolate e verdure di stagione Mit Foie Gras gefüllter Kaninchenrücken an Verjus Sauce Gebratene Neue Kartoffeln und Gemüse der Saison	39.00
Guancetta di vitello glassata alle piccole verdure primaverili Gnocchi di polenta bianca dei terreni alla Maggia Geschmorte Kalbsbacke und Frühlingsgemüse Gnocchi aus Weisse Tessiner Polenta	39.00
Con la classe del Barone (min. 2 persone, solo alla sera) Carré di agnello servito negli storici tegami del Monte Verità Salsa al Whisky nostrano Patate novelle rosolate e verdura di stagione Lammkarree in den Monte Verità historischen Tiegeln serviert (min. 2 Personen, nur Abends) Tessiner-Whiskysauce Gebratene Neue Kartoffeln und Gemüse der Saison	45.00 p.p.
Meraviglia Vegetabiliana   Polpette di tofu in zuppetta di acqua di riso venere ed asparagi con perle di patate Tofu Frikadellen in Venus-Reis Bouillon mit Spargeln und Kartoffelperlen	32.00

La carta del ristorante Monte Verità

Dessert e dolci

Piatto di formaggi misti guarniti  Garnierter Käseteller	14.00
Creazioni al cioccolato e erbe del nostro orto  Piccola torta Sacher alla menta Sorbetto alla melissa Spuma di cioccolato bianco in gelatina di fragole Dessert Trilogie aus Schokolade und Kräutern aus unserem Garten Sacher-Minze Törtchen Melisse Sorbet Weisser Schokoladenmousse mit Erdbeergelee	12.00
Tortino di fragole fresche e gelato alla farina bona con granella di pistacchi  Windbeutel mit „Farina bona – Eis“ und frische Erdbeeren Pistazien Streusel	12.00
Crespella soffiata al rabarbaro e miele con salsa alla liquerizia  Soufflé-Crêpe mit Rhabarber-Honig Füllung an SüssholzsaUCE	12.00
Torta al cioccolato  Hausgemachter Schokoladenkuchen	9.00

La carta per i nostri piccoli ospiti

Pasta al pomodoro  Pasta mit Tomatensauce	12.00
Petto di pollo impanato e patate fritte Paniertes Pouletbrust mit Pommes frites	18.00
Coppa di gelato bimbo "Kids Dream" Kinder Eis "Kids Dream"	6.50

La carta del ristorante Monte Verità

Proposta vegetariana 
Vegetarisches Gericht

Proposta vegana 
Veganes Gericht

Proposta senza glutine 
Glutenfreies Gericht

Dichiarazione di provenienza carne / Herkunft Fleisch

Maiale / Schwein: CH / E

Capretto / Zicklein: F

Vitello / Kalb: CH

Anatra / Ente: F

Pollo / Geflügel: CH

Coniglio / Kaninchen: I

Agnello / Lamm: AU

La carne utilizzata non è trattata con ormoni stimolanti di crescita e/o con antibiotici o altre sostanze antimicrobiche stimolatrici della crescita.

Das Fleisch ist nicht mit Wachstum Förderer und/oder Antibiotika behandelt.