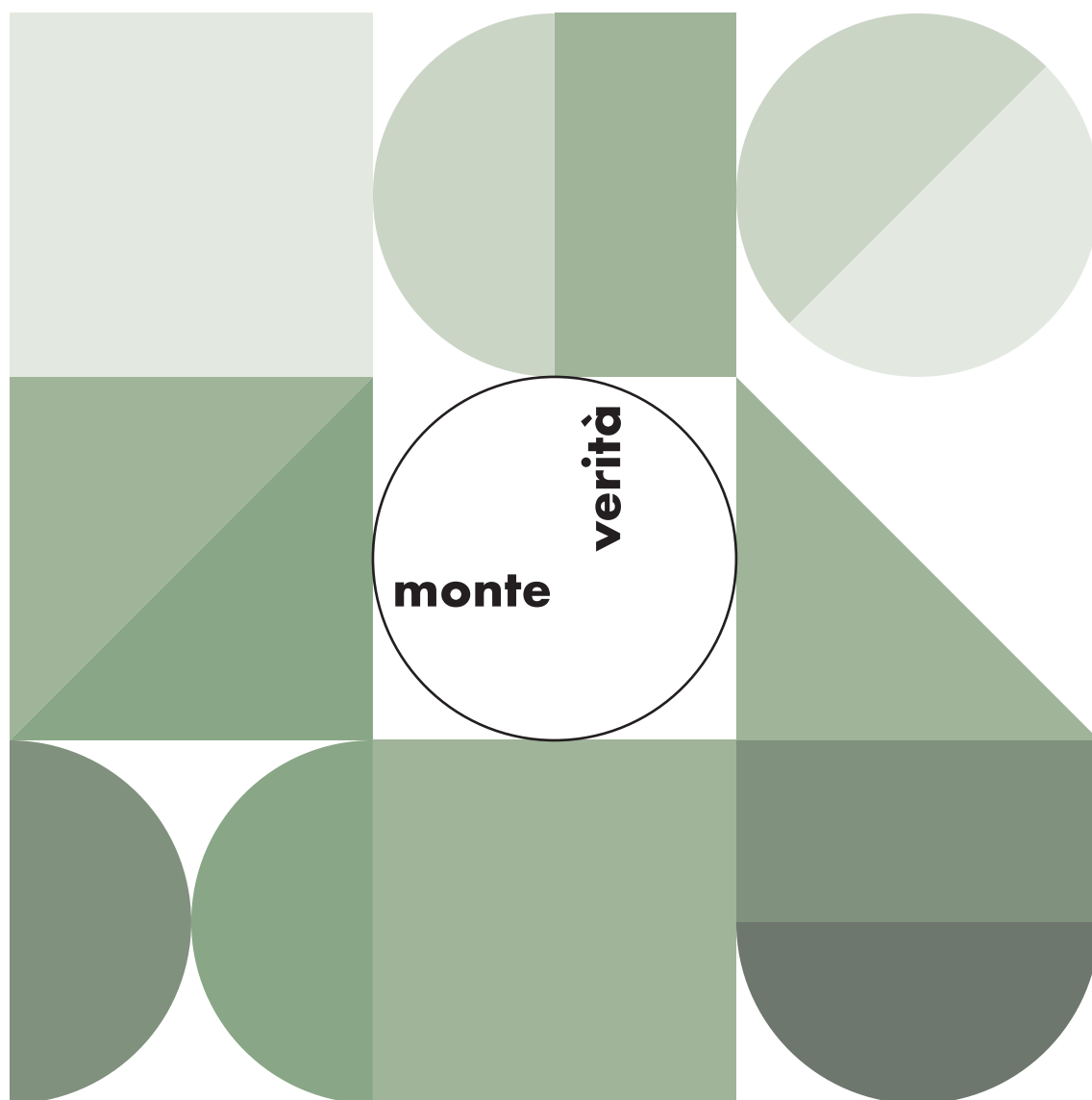




monte verità

ristorante

Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona

T +41 91 785 40 40

info@monteverita.org

www.monteverita.org

  [hotelristorantemonteverita](#)

Menu

Vorspeisen

CHF

	Vitello Tonnato (3a, 4a, 10a) Magatello vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart, rosa Thunfischsauce und Kapern	26
	Branzino (4a, 9a) Carpaccio vom Seebarsch, mariniert nach "Ceviche"-Art von Monte Verità, mit Fenchelcreme, Limette, Queller und knusprigem Venere-Reis	25
	Tartare di manzo (1a, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9b, 10a) Fein geschnittenes Rindertartar mit Beilagen, cremiger grüner Sauce und Zwiebel-Merlot-Brotchips Kleine Portion Grosser Portion	28 38
	Estate (1a, 6b, 7a, 8b, 9a) Saisonale Gemüse Mischung mit in Kardamom marinierten Pfirsichen, Sommer-Kirschtomaten, knusprigem Carasao-Brot, Büffelmozzarella, Himbeeressig-Sauce und Holundersirup	22

Salate

	Insalata Balabiott (7a, 9a) Hummus aus Bohnen mit Rosmarin, knusprige Kichererbsen-Sticks mit Kurkuma, Joghurt-Minz-Sauce, Kirschtomaten und Eisbergsalat	21
	Melanzane (9a) Auberginen-Carpaccio in Rote-Bete-Osmose, cremiger veganer Kräuter-Feta-Käse, Sellerie und knuspriger Venusreis-Chips	22
	Grüner Salat	9
	Gemischter Salat	12

Suppen

	Pesche e fragole (1a, 5b, 7a, 8b, 9a, 12a) Kalte Pfirsich-Erdbeer-Suppe, Kuhmilchkäse aus dem Piano di Magadino, Basilikum und knuspriges Zwiebel-Merlot-Brotchips	22
	Minestrone (9a) Tessiner Minestrone mit Basilikumöl	15

Pasta und risotto

	Spaghetti alla chitarra (1a, 3a, 5a, 6b, 7b, 8b, 9a, 10b, 11b, 12b) Spaghetti alla chitarra, Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten, Katsuobushi-Flocken, Petersiliencreme	25
	Tortelloni pistacchio e agrumi (1a, 3a, 6b, 7a, 8a, 9a) Mit Ricotta und Pistazien gefüllte Tortelloni mit Zitrusaroma, Zucchini-creme und karamellisierten roten Zwiebeln	26
	Orecchiette (1a, 3a, 5b, 6b, 7a, 8a, 9a) Orecchiette aus geröstetem Weizen an Basilikum-Pesto, Büffel-Stracciatella, Pinienkernen und Creme aus getrockneten Tomaten	24
	Risotto "Cacio e Pepe" e luganighetta (3a, 6b, 7a, 9a, 10a, 12a) Risotto mit Pecorino-Käse, Pfeffer aus dem Maggiatal, Luganighetta-Wurst und Bohnenkrautpulver	27
	Risotto zucchini, burrata e trota (3a, 4a, 7a, 9a, 12a) Risotto mit gelber Zucchini-creme, cremiger Burrata, hausgemachter mariniert Forelle und kandierten Zitronenzesten	28

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt 8.1%.

Fleisch und Fisch

CHF

	Manzo (7a, 9a, 12a) Rindsentrecôte-Tagliata, Chimichurry-Sauce "Monte Verità", Rucolasalad und country fries Kartoffeln	48
	Duo di Maialino (1a, 7a, 9a, 12a) Filet und Bauchspeck vom Spanferkel, bei niedriger Temperatur gegart Biersauce "RudBir Verzaschina", Gemüse der Saison und zart schmelzende Kartoffeln	44
	Polpo (4a, 9a, 12a) Oktopus in Tomaten-Kapern-Soße, Safran-Kartoffeln und Crumble aus roten Zwiebeln	42
	Lucioperca (1a, 4a, 7a, 8a, 9a, 12a) Mit Rosmarin gebratenes Zanderfilet, Vallemaggia-Brotsauce Panzanella nach neuer Art	44

Vegetarischen und veganen gerichte

	Tofu (5b, 6a, 9a, 10a) Ticinese Bio-Tofu-Block, mariniert in Sojasauce, Ingwer und Kräutern, Kokosmilchcreme mit gelbem Curry, Sommergemüse mit nativem Olivenöl extra und Quinoa-Auflauf	36
	Polenta rossa (3a, 6b, 7a, 9a) Knusprige rote Polenta aus Ascona, gemischte Pilze, "Onze"-Ei, Erbsen, Sommergemüse und Käsefondue aus dem Vallemaggia	38

Für unsere kleinen gäste

	Pasta ohne Soße (1a, 3a)	10
	Nudeln mit Tomatensoße (1a, 3a)	12
	Nudeln mit Ragù-Soße (1a, 3a, 7a, 9a, 12a)	14
	Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites (1a, 3a)	16

Dessert

	Pesca ed amaretto (1a, 3a, 5b, 6b, 7a, 8a, 9b, 10b, 11b, 12b) Mousse aus gelben Pfirsichen, mit Kardamom und Minze marinierte Saturn-Pfirsiche, Amaretto-Creme und Vanilleeis	14
	Tiramisù (1a, 3a, 6b, 7a, 8b, 10a) Klassisches Tiramisu mit Kaffee und Caramelia-Eis	14
	Miso e Matcha (5b, 6a, 7b, 8a, 9b, 10b, 11b, 12a) Vegane Crème brûlée mit Miso, Matcha-Eis, Erdbeeren und Streuseln aus Bona-Mehl	12
	Pistacchio (3a, 5b, 6b, 7a, 8a, 9b, 10b, 11b, 12b) Namelaka mit Pistazien und weißer Schokolade, Himbeergel und Himbeersorbet	15

Käse

	Auswahl an Kuh- und Ziegenkäse mit verschiedenen Toppings (1a, 3a, 5a, 7a, 8a)	22
--	--	----

Allergie

Sollten Sie Lebensmittelallergien haben, werden unsere Mitarbeiter Sie vor Ihrer Bestellung darüber informieren. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.



Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können Substances that may cause allergies or other undesirable reactions			
Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soya, Soyabohnen, Soy	6b	Soia, Soya, Soyabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Celeri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Celeri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Seri, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Seri, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamensamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamensamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfuroux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfuroux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

Menülegende

- Vegetarisches Gericht
- Veganes Gericht
- Glutenfreies Gericht
- Laktosefreies Gericht
- Produkt aus dem Tessin

Herkunft von fleisch, fisch und brot

Detaillierte Informationen zu Herkunft, Fangmethoden und Produktion der Lebensmittel finden Sie in einer Tabelle, die auf Anfrage erhältlich ist.



Unser Restaurant verbindet lokale kulinarische Traditionen mit mediterranen Einflüssen und gastronomischer Innovation und bietet zudem eine grosse Auswahl an vegetarischen Gerichten, die die Geschichte des Monte Verità würdigen.