



Un caloroso benvenuto al Ristorante Monte Verità,
è davvero un piacere avervi con noi.

*Herzlich willkommen im Restaurant Monte Verità,
es ist für uns eine große Freude, Sie als Gast zu bewirten.*

Il nostro ristorante coniuga le tradizioni culinarie locali con l'influenza mediterranea e l'innovazione gastronomica, proponendo inoltre un'ampia scelta vegetariana che rende omaggio alla storia del Monte Verità.

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.



swiss
historic
hotels

LA CARTA

DIE SPEISEKARTE

Antipasti

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca
Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen | 9.00 |
|  | Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen | 12.00 |
|  | Variazione di verdure in agrodolce su hummus di ceci
Variation von süss-saurem Gemüse auf Kichererbsen-Hummus | 19.00 |
|  | Uovo morbido su crema di pastinaca
radicchio saltato e crostone di pane della Maggia "Naretto"
Weiches Ei auf Pastinakancreme, sautierter Radicchio und knuspriges Maggia-Brot "Naretto" | 22.00 |
| | Mosaico di coniglio alla paprica affumicata
con insalatina di stagione e chutney di cipolla rossa
Kaninchenmosaik mit geräucherter Paprika, saisonalem Salat und Rote-Zwiebel-Chutney | 23.00 |
| | Trota salmonata marinata agli agrumi con punte di asparagi
misticanza e maionese vegana al rafano
Zitrusmarinierte Lachsforelle mit Spargelspitzen
Wildkräutersalat und vegane Meerrettich-Mayonnaise | 26.00 |

Le nostre insalatone

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Insalata dei "Balabiott"
con falafel e chutney di verdura
"Balabiott" Salatteller
mit Falafel und Gemüsechutney | 21.00 |
|  | Insalatona con Büscion di capra "Azienda La Ghiandaia" in manto di petali
Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse "Azienda La Ghiandaia" im Blütenmantel | 21.00 |
| | Insalatona con pollo in tempura al matcha "Casa del Tè" Monte Verità
Grosser Salatteller mit Hähnchen in Matcha-Tempura von der "Casa del Tè" Monte Verità | 22.00 |

Zuppe

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Zuppa di leguminose allo zafferano con tagliolini mantecati al burro
Hülsenfrüchtesuppe mit Safran und in Butter geschwenkten "Tagliolini" | 13.00 |
|  | Vellutata di asparagi con cardoncelli arrosto
Spargelcremesuppe mit gerösteten Cardoncelli-Pilzen | 14.00 |

Risotti e Paste

	Risotto Dimitri allo zafferano	21.00
	Coulis di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato Dimitris Safranrisotto mit Erdbeeren-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	
	Risotto agli asparagi	23.00
	con filetto di pesce persico farcito al burro e salvia Sparghelrisotto mit Zanderfilet gefüllt mit Butter und Salbei	
	Tagliatelle al ragù	22.00
	Tagliatelle mit Bolognesesauce	
	Ravioli all'aglio orsino su crema di carciofi	22.00
	Ravioli mit Bärlauch auf Artischockencreme	
	Gnocchetti di farina Bona al radicchio	23.00
	con fonduta di capra "Azienda La Ghiandaia" Gnocchetti aus "Bona-Mehl" mit Radicchio und Ziegenkäsefondue "Azienda La Ghiandaia"	
	Spaghetti di ortiche alla carbonara di lago con lucioperca	24.00
	Brennnesseln-Spaghetti nach Seecarbonara-Art mit Zander	
	<i>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto</i>	14.00
	<i>Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion als Vorspeise anzubieten</i>	

Piatti Forti

	Arrosto di tofu fatto in casa su salsa agli asparagi con purè di patate dolci	31.00
	Hausgemachter Tofu-Braten auf Spargelsauce mit Süsskartoffelpüree	
	Tempeh glassato alla salsa teriyaki	33.00
	con spuma di mandorle e fondo bruno vegetale Glasierter Tempeh mit Teriyaki-Sauce, Mandelschaum auf Gemüsebratenfond	
	Saltimbocca di lucioperca e prosciutto crudo saltati in padella, con riso rosso	36.00
	Zander-Saltimbocca mit rohem Schinken in der Pfanne gebraten, serviert mit rotem Reis	
	Guancette di maiale brasate al Merlot con luganighetta croccante	34.00
	su polenta dei "Terreni alla Maggia" Geschmorte Schweinebäckchen in Merlot rotwein mit knuspriger Luganighetta auf Polenta aus den „Terreni alla Maggia“	
	Suprema di pollastra cotta a bassa temperatura farcita alle spugnole	35.00
	con patate novelle arrosto Niedrigtemperaturgegarnte Poularden-Supreme gefüllt mit Morcheln mit gerösteten neuen Kartoffeln	

Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione
Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert

Per i nostri piccoli ospiti



Pasta in bianco /
Pasta mit Olivenöl /



Pomodoro /
Tomatensauce /

Ragù
Bolognesesauce

12.00

Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte
Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites

18.00

Dessert



Torta al cioccolato Monte Verità con gelato alla vaniglia
Schokoladenkuchen Monte Verità mit Vanilleeis

11.00



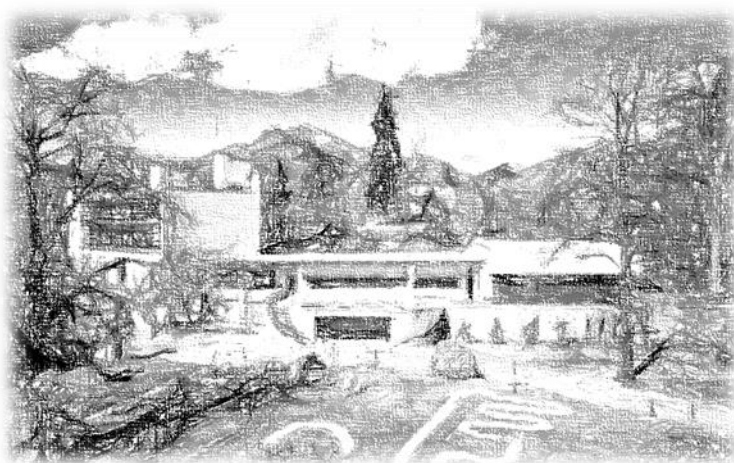
Millefoglie al croccante di nocciole con mousse al cioccolato e fragole
Haselnuss-Crunch-Millefeuille mit Schokoladenmousse und Erdbeeren

12.00



Matchamisù: il tiramisù al tè verde Matcha
Matchamisù: Tiramisu mit grünem Matcha-Tee

13.00



Legenda menù / Menu Legende

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

Allergie

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni ai collaboratori del servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich vor der Bestellaufnahme beim Servicepersonal zu melden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Dichiarazione di provenienza carne, pesce e pane / Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot

Oggi serviamo/ Heute servieren wir:

Carne / Fleisch:	Provenienza / Herkunft:	
Pollo / Geflügel	☐ CH / IT	
Maiale / Schwein	☐ CH	
Coniglio / Kaninchen	☐ CH / IT	
Manzo / Rindfleisch	☐ CH	
Pesce/ Fisch:	Zona di pesca/Angelgebiet	Attrezzi pesca/Angaben zur Fanggerätekategorie (§)
Persico / Barsch	☐ CH / EU	3
Lucioperca / Zander	☐ CH / EU	3
Trota salmonata / Lachsforelle	☐ CH / EU	3

(§)

1.Sciabiche	/Wadennetze
2.Reti da traino	/Schleppnetze
3.Reti da imbrocco e reti analoghe	/Kiemennetze und vergleichbare Netze
4.Reti da circuizione e reti da raccolta	/Umschliessungsnetze und Hebenetze
5.Ami e palangari	/Haken und Langleinen
6.Draghe	/Dredgen
7.Nasse e trappole	/Reusen und Fallen

Pane / Brot:	Provenienza / Herkunft:
Vallemaggia / Vallemaggia:	☐ CH - > Panetteria Naretto Ascona
Altri prodotti / Andere Produkte	☐ IT -> Congelato, Gefroren