

monte verità

ristorante

Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona

T +41 91 785 40 40

info@monteverita.org





www.monteverita.org

  [hotelristorantemonteverita](https://www.facebook.com/hotelristorantemonteverita)

notre menu

nos entrées



CHF

-  **La viande de veau printanière** (3a, 9a)
Carpaccio de veau, salade d'asperge et céleri, crème d'œufs au fromage "pecorino", huile de truffe et chips de "Farina bóna" 29
-  **Saumon**(3a, 4a)
Saumon "Swiss Lachs" mariné aux herbes maison, mayonnaise au safran, crème de petits pois et zeste de citron confit 27
-  **Tartare de boeuf** (1a, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9b, 10a)
Tartare de boeuf coupé au couteau avec ses garnitures, crème verte et chips de pain aux oignons et au Merlot
Petite portion 32
Grande portion 40
-  **Aubergine** (3a, 7a, 8b, 9b)
Feuilleté d'aubergines avec "büscion" de chèvre tessinois, olives taggiasche, tomates cerises semi-séchées et salades de saison 24
- Printemps** (1a, 6b, 8b, 9b)
Mélange de légumes de saison avec asperges, fèves et fraises, pain carasau, sauce au vinaigre de pomme et sirop de sureau 23




nos salades

-  **Salade "Balabiott"** (7a, 9a)
Houmous de haricots au romarin, bâtonnets croustillants de pois chiches au curcuma, sauce au yaourt et à la menthe, tomates cerises et salade iceberg 21
Salade verte 10
Salade mêlée 14

nos soupes





-  **Asperges**(7a, 8b, 9a)
Crème d'asperges vertes, crumble de polenta rouge d'Ascona, crème acidulée au gingembre 18
-  **Minestrone** (9a)
Minestrone tessinois printanier à l'huile de basilic 16

nos pâtes et risottos




-  **Spaghetti à la "Chitarra"** (1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Spaghetti à la « chitarra », ail, huile et piment, copeaux de katsuobushi, crème de persil 25
- Raviolis "del Plin"** (1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Raviolini "del plin" au beurre et à la sauge, fondue légère au fromage "Vallemaggia" avec saveurs aux noisettes 28
-  **Gnocchi à l'ail des ours** (1a, 3a, 7a, 9a, 13a)
Gnocchetti de pommes de terre à l'ail des ours, fèves, joues de porc et tomates cerises semi-séchées 26
-  **Risotto "Cacio e Pepe" et saucisse "Luganighetta"** (3a, 6b, 7a, 9a, 10a, 12b)
Risotto crémeux au fromage "pecorino", poivre "Vallemaggia", saucisse "luganighetta" et poudre de sarriette 27
- Risotto aux asperges, burrata et truite** (2a 3a 7a 9a 12b)
Risotto crémeux aux asperges vertes, burrata crémeuse, truite marinée maison et zestes de citron confit 30

nos plats signature

CHF

-  **Duo de veau** (7a, 9a, 12a)
Lombata de veau tessinois enroulé de jambon Pioradoro, ris de veau au beurre et à la sauge servi avec une sauce aux morilles, des asperges et une mousseline de pommes de terre 48
-  **Agneau** (9a, 10a, 12a)
Côtelettes d'agneau gratinées à la moutarde ancienne et aux fines herbes, jus de porto rouge avec barbe de moine et croquant de polenta rouge d'Ascona 46
-  **Queues de crevettes géantes** (2a, 9a, 10a)
Queues de crevettes argentines au thym citronné, sauce au curry avec légumes de saison et timbale de quinoa au cerfeuil 42
-  **Omble chevalier** (3a, 4a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Tranche d'Omble chevalier "Brügli" gratinée aux amandes et à la sarriette, sauce au merlot blanc et chlorophylle d'ail des ours avec asperges sauvages et flan de pommes de terre au citron 48




nos plats végétariens et végétaliens

-  **Asperges** (3a, 4a, 7a, 9a, 12a)
Asperges selon le marché et beurre du Gothard, sauce béarnaise et pommes de terre au persil 24
-  **Cous cous** (1a, 9a, 13a)
Salade tiède de couscous aromatisée au curcuma avec fèves, petits pois, huile d'ail des ours, crème de ciboulette végane et fleurs de courgettes déshydratées 28
-  **Polenta rouge** (3a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9a)
Polenta rouge croustillante d'Ascona, champignons mélangés, œuf "Onze" de Golino, sel fumé, asperges sauvages, petits pois, légumes verts et fondue au fromage Vallemaggia. 38

pour nos petits invités

-  Pâtes blanches 12
-  Pâtes à la sauce tomate 14
- Pâtes au ragù 15
- Nuggets de poulet maison avec frites 18

nos desserts

-  **Fraise et rhubarbe** (3a, 6a, 7a, 8a, 12a)
Variation de fraises et rhubarbe, vinaigre balsamique et glace au chocolat 15
- Tiramisù** (1a, 3a, 6b, 7a, 8b, 10a)
Tiramisu classique au café avec glace à la caramelia 14
-  **Miso et Matcha** (6a, 8a, 12a)
Crème brûlée végétalienne au miso, glace au matcha, fraises et crumble à la farina bóna 12
-  **Chocolat et framboise** (3a, 6a, 7a, 8a)
Mousse au chocolat noir, croquant aux amandes, brownies, gelée et sorbet à la framboise 15

nos fromages

- Sélection de fromages de vache et de chèvre avec leurs garnitures (1a, 3a, 5a, 7a, 8a) 22

allergies

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, veuillez en informer un membre du personnel avant de commander. Un risque de contamination croisée ne peut être exclu dans notre cuisine.

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergoatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

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, Getreide, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Céréales, Gluten, Getreide, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a Crostacei, Crustacei, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacei, Krebstiere, Crustacea
3a Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a Pesci, Poissons, Fische, Fish	4b Pesci, Poissons, Fische, Fish
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Sojabohnen, 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, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a Senape, Moutarde, Sent, Mustard	10b Senape, Moutarde, Sent, Mustard
11a Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuricus, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite, Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuricus, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite, Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

légende du menu

- Option végétarienne
- Option végétalienne
- Plat sans gluten
- Produit d'origine tessinois

déclaration d'origine pour la viande, le poisson et le pain

Pour des informations détaillées sur l'origine des aliments, les méthodes de pêche et de production, un tableau est disponible sur demande.



swiss
historic
hotels

Notre restaurant allie les traditions culinaires locales aux influences méditerranéennes et à l'innovation gastronomique, tout en proposant un large choix de plats végétariens qui rendent hommage à l'histoire de Monte Verità.