



ristorante monte verità

Menu

VORSPEISEN

Trota Salmonata (1a, 4a, 9a) Carpaccio von selbst mariniert Lachsforelle, Ananas, Selleriestreifen, Carasau-Brot und rosa Pfeffer	24
Sfogliatina di Melanzane (1a, 7a, 8a) Auberginen-Blätterteigpastete mit Tessiner Ziegenkäse „Büscion“, Taggiasca-Oliven, halbgetrockneten Kirschtomaten und einem saisonalen Salat	18
Tartare di manzo (1a, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9b, 10a) Rindstatar, mit dem Messer geschnitten, serviert mit Beilagen, cremiger „Bagnetto verde“-Sauce und Zwiebel-Merlot-Brotchips	25
Selvaggina (1a) Auswahl an Wildspezialitäten Wildschweinsalami, Hirschschinken, Wildschwein-Mortadella mit Trüffeln sowie Hasen und Fasanenterrine	30

SALATE

Autunnale (6a, 10a, 8b, 12b) Variation von rotem und grünem Lollo-Salat mit Waldfruchtdressing, aromatischen Waldpilzen und geräuchertem Gänsespeck	20
Balabiott (7a, 9a) Hummus aus Bohnen mit Rosmarin, knusprige Kichererbsen-Sticks mit Kurkuma, Joghurt-Minze-Sauce Kirschtomaten und Eisbergsalat	21
Grüner Salat	8
Gemischter Salat	11

SUPPE

Minestrone (9a) Tessiner Minestrone mit Basilikumöl	13
Vellutata di zucca (1a, 7a, 8b, 11b) Butter-Kürbiscreme, Streusel aus roter Polenta aus Ascona, Sahne-Creme mit Sauerrahm und Kürbiskernen	18

PASTA UND RISOTTO

Spaghetti alle vongole (1a, 3a, 14a, 4b, 9b) Spaghetti alla chitarra, Venusmuscheln, Knoblauch, natives Olivenöl extra und Petersilie	28
Raviolini del plin (1a, 3a, 7a, 5b, 6b) Raviolini del Plin mit Butter, leichtes Fondue aus Vallemaggia-Käse und Streusel aus roten Zwiebeln	25
Tortelli (1a, 3a, 7a, 8a, 5b, 6b) Tortelloni aus der Pastamanufaktur Maistà Mit Stracchino und gemischten Waldpilzen, Lauch-Artischocken-Creme und gerösteten Mandelblättchen	25
Risotto tartufo e porcini (1a, 7a, 8a) Carnaroli-Risotto Cremig gegart mit Parmigiano Reggiano und geklärter Butter, verfeinert mit Vallemaggia-Pfeffer und einer samtigen Steinpilz-Trüffel-Creme	27

PIATTI VEGETARIANI

Polenta rossa (1a, 3a, 7a, 9a, 6b, 8b) Knusprige rote Polenta aus Ascona Begleitet von gemischten Waldpilzen, „Onze“-Ei und feinem Gemüse, verfeinert mit geräuchertem Salz und cremigem Vallemaggia-Käsefondue	24
Falafel e yogurt (1a, 6a, 7a, 11a, 8b) Hausgemachte Falafel, Minzjoghurt, Gemüse der Saison und Süßkartoffel-Fladen	18
Fregola e zafferano (1a, 6a, 9a, 5b, 8b) Fregola aus Hartweizen Warm serviert mit in Butter und Zwiebeln sautierten Waldpilzen, zartem Rosenkohl Safran und frischem Basilikum	19

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

FLEISCH UND FISCH

Entrecôte di cervo (1a, 7a, 9a, 11a, 12a, 13a, 6b, 8b) Tagliata vom Hirsch-Entrecôte, aromatischen Wacholderjus, Rotwein-Birne und hausgemachten Spätzli mit aromatisierter Butte	36
Sella di capriolo (1a, 3a, 6a, 7a, 9a, 8a, 12a, 8b, 10b) - mindestens 2 Personen Rehkeule „Villette“ Mit Rosenkohl, hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rotwein-Birne, Zimt-Apfel und Wildkonfitüren, dazu karamellierte Kastanien und aromatische Pilzrahmsauce	47 Pro Person
Salmerino (1a, 4a, 5a, 6a, 8a, 9a, 11b) Dampfgegartes Saiblingfilet, mit Kräutern verfeinert, dazu mit Taggiasca-Oliven gefüllter Spargel, Brot aus dem Vallemaggia und Merlot-Sauce	36
Tataki di tonno rosso (4a, 6a, 8a, 11a, 6b, 8b, 12b) Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Kurz angebraten in schwarzem Sesam, auf feiner Edamame-Creme mit Teriyaki-Sauce	30

KLEINE GÄSTE

Spaghetti alla Bolognese	13
Maccheroncini mit Tomatensoße	11
Pasta ohne Soße	9
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	16

DESSERT

Tiramisù (1a, 3a, 6b, 7a, 8b, 10a) Klassisches Tiramisu mit Kaffee und Caramelia-Eis	10
Miso e Matcha (5b, 6a, 7b, 8a, 9b, 10b, 11b, 12a) Vegane Crème brûlée mit Miso, Matcha-Eis, Erdbeeren und Streuseln aus „Bóna“-Mehl	12
Mousse alle castagne (7a, 3a, 6a, 8a, 12 b) Köstliche Mousse aus Kastanien und Sahne, mit roten Beeren und Eis aus Zartbitterschokolade	12

FORMAGGI

Auswahl erlesener Kuh- und Ziegenkäse, serviert mit feinen Beilagen (1a, 3a, 5a, 7a, 8a)	18
--	-----------

Allergien
Bei Lebensmittelallergien bitten wir Sie, sich vor der Bestellung bei unseren Mitarbeitern zu erkundigen.
In unserer Küche können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Herkunftsangaben zu Fleisch, Fisch und Brot
Detaillierte Informationen zur Herkunft der Lebensmittel sowie zu Fang- und Produktionsmethoden sind in einer Tabelle enthalten, die auf Anfrage zur Verfügung gestellt wird.



Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona
T +41 91 785 40 40
info@monteverita.org
www.monteverita.org

  hotelristorantemonteverita