

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)

unsere karte

unsere vorseisen



CHF

-  **Frühlingskalb** (3a, 9a)
Kalbscarrapaccio, kleiner Spargel-Sellerie-Salat, cremiges Ei mit Pecorino, Trüffelöl und Farina Bóna-Chips 29
-  **Lachs** (3a, 4a)
Hausgemachter mariniertes Swiss Lachs mit Kräutern, Safranmayonnaise, cremigen Erbsen und kandierter Zitronenschalen 27
-  **Rindertartar** (1a, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9b, 10a)
Mit dem Messer geschnittenes Rinderfilet mit Beilagen, cremiger grüner Dip und Zwiebel-Brotchips an Merlot
Kleine Portion 32
Grosser Portion 40
-  **Auberginen** (3a, 7a, 8b, 9b)
Auberginen-Blätterteiggebäck mit Tessiner Ziegenkäse, Taggiasca-Oliven, halbtrockneten Kirschtomaten und Saison-Salaten 24
- Frühling** (1a, 6b, 8b, 9b)
Gemischter Saison-Salat mit Spargeln, Bohnen und Erdbeeren, Carasau-Brot, Apfelessig-Sauce und Holundersirup 23




unsere salate

-  **Balabiott -Salat** (7a, 9a)
Bohnen-Hummus mit Rosmarin, knusprige Kichererbsensticks mit Kurkuma, Joghurt-Minz-Sauce, Kirschtomaten und Eisbergsalat 21
Grünersalat 10
Gemischter Salat 14

unsere suppen





-  **Spargeln** (7a, 8b, 9a)
Cremesuppe aus grünen Spargeln, Crumble aus roter Polenta, cremige Sauerrahm-Ingwer-Sauce 18
-  **Tessiner Gemüsesuppe** (9a)
Tessiner Frühlingsminestrone mit Basilikumöl 16

unsere pasta und risotto




-  **Spaghetti alla chitarra** (1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili, Katsuobushi-Flocken, cremiger Petersilie 25
- Raviolini del plin** (1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Raviolini del Plin (aus Piemonte) mit Butter und Salbei, leichte Fondue aus Vallemaggia-Käse und Haselnussluft 28
-  **Bärlauch-Gnocchi** (1a, 3a, 7a, 9a, 13a)
Kartoffelgnocchi mit Bärlauch, Saubohnen, Guanciale und halbtrockneten Tomaten 26
-  **Risotto "Cacio e Pepe" und Luganighetta-Wurst** (3a, 6b, 7a, 9a, 10a, 12b)
Risotto mit Pecorino-Käse, Pfeffer aus dem Maggiatal, Luganighetta-Wurst und Bohnenkrautpulver 27
- Risotto mit Spargel, burrata und Forelle** (2a 3a 7a 9a 12b)
Risotto mit grünem Spargel, cremiger Burrata, hausgemachter mariniertes Forelle und kandierter Zitronenschale 30

unsere spezialitäten

CHF

-  **Kalbsduo** (7a, 9a, 12a)
Tessiner Kalbslende umwickelt mit Pioradoro-Schinken, Kalbsbries in Butter und Salbei, Morchelsauce, Spargel und Kartoffelmousseline 48
-  **Lamm** (9a, 10a, 12a)
Lammkoteletts gratiniert mit altem Senf und Kräutern, Jus aus rotem Portwein Mönchsbart (Agretti) und knusprige rote Polenta aus Ascona 46
-  **Riesengarnelen-Schwänze** (2a, 9a, 10a)
Argentinische Riesengarnelen-Schwänze mit Zitronenthymian, Currysauce Saison-Gemüse und Quinoa-Auflauf mit Kerbel 42
-  **Saibling** (3a, 4a, 7a, 8a, 9a, 12a)
Brügli-Saiblingsfilet, überbacken mit Mandeln und Bohnenkraut Sauce aus weissem Merlot und Bärlauchchlorophyll Wilder Spargel und Kartoffelflan mit Zitrone 48




unsere vegetarischen und veganen gerichte

-  **Spargel** (3a, 4a, 7a, 9a, 12a)
Spargel nach Marktangebot mit Gotthard-Butter, Berner Sauce und Petersilienkartoffeln 24
-  **Cous cous** (1a, 9a, 13a)
Warmer Kurkuma-Couscous-Salat mit Saubohnen, Erbsen, Bärlauchöl, cremigem veganem Schnittlauchdressing und getrockneten Zucchini Blüten. 28
-  **Rote polenta** (3a, 5b, 6b, 7a, 8b, 9a)
Knusprige rote Polenta aus Ascona, gemischte Pilze, Ei "Onze" aus Golino, geräuchertes Salz, wilder Spargel, Erbsen, kleines Gemüse und Käsefondue aus dem Maggiatal 38

für unsere kleinen gäste

-  Pasta mit Olivenöl 12
-  Pasta mit Tomatensauce 14
- Pasta mit Bolognesesauce 15
- Hausgemachte "Chicken Nuggets" mit Pommes Frites 18

unsere desserts

-  **Erdbeeren und Rhabarber** (3a, 6a, 7a, 8a, 12a)
Variation aus Erdbeeren und Rhabarber, Balsamico und Schokoladeneis 15
- Tiramisù** (1a, 3a, 6b, 7a, 8b, 10a)
Klassisches Kaffee-Tiramisu mit Caramelia-Eis 14
-  **Miso und Matcha** (6a, 8a, 12a)
Vegane crème brûlée mit Miso, Matcha-Eis, Erdbeeren und Crumble aus farina bóna 12
-  **Schokolade und Himbeere** (3a, 6a, 7a, 8a)
Mousse aus dunkler Schokolade, Mandelkrokant, Brownies, Himbeergelee und Himbeersorbet 15

unsere käsesorten

- Auswahl an Kuh- und Ziegenkäse mit Beilagen (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.

GASTROTICINO
Federazione esercenti alberghieri 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 Glutenhaltiges Getreide, Céréales, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Céréales, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, 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, Sesamensamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamensamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuroux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite, Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfuroux, 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

menülegende

- Vegetarisches Gericht
- Veganes Gericht
- Glutenfreies 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.



swiss
historic
hotels

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.