



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

*Ein herzliches Willkommen im Ristorante Monte Verità –
es ist uns eine grosse Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

Il nostro ristorante coniuga tradizioni culinarie locali,
influenze mediterranee e innovazione gastronomica,
proponendo inoltre un'ampia scelta vegetariana
che rende omaggio alla storia del Monte Verità.

*Unser Restaurant vereint die kulinarischen Traditionen der Region
mit mediterranen Einflüssen und gastronomischer Innovation.
Darüber hinaus bieten wir eine Auswahl an vegetarischen Gerichten,
die eine Hommage an die Geschichte des Monte Verità sind.*



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 lenticchie rosse Gemüsevariation in süß-saurer Marinade auf Hummus aus roten Linsen	19.00
	Tris di bruschetta – pomodorini, burrata e zucchine alla menta Gemischte Bruschette – mit Kirschtomaten, Burrata, Zucchini mit Minze	22.00
	Vitello tonnato con le sue guarnizioni Vitello tonnato - Kalbfleisch in Thunfischsauce mit seinen Garnituren	23.00
	Tartare di salmone di Lostallo agli agrumi misticanza e maionese vegana al rafano Lachstartar aus Lostallo mit Zitrusfrüchten Wildkräutersalat und veganer Meerrettich-Mayonnaise	24.00

Le Nostre Insalatone

	Insalata dei Balabiott con falafel e chutney di verdura Balabiott Salatteller mit Falafel und Gemüse Chutney	21.00
	Insalatona con Büscion di mucca "Azienda La Ghiandaia" in manto di petali Grosser Salatteller mit Frischkäse "Azienda La Ghiandaia" im Blütenmantel	21.00
	Insalatona con petto di pollo alle erbette con insalatina di stagione, chutney di cipolla rossa e maionese alla mandorla Hähnchenbrust Confit mit feinen Kräutern, kleinem saisonalen Salat, Rote-Zwiebel-Chutney und Mandelmayonnaise	23.00

Zuppe



Zuppa di leguminose allo zafferano con tagliolini mantecati al burro 13.00
Hülsenfrüchtesuppe mit Safran und in Butter geschwenkten *Tagliolini*



Vellutata di piselli e menta con crunch di piselli 14.00
Feine Erbsen-Minz-Suppe mit knusprigen Erbsen

Risotti e Paste



Risotto Dimitri allo zafferano 21.00
coulis di mirtillo, pesto di sedano e riso venere soffiato
Dimitris Safranrisotto mit Blaubeere-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis

Risotto al limone e prezzemolo 23.00
con filetto di pesce persico farcito con burro e salvia
Risotto mit Zitrone und Petersilie mit Barschfilet, gefüllt mit Butter und Salbei

Tagliatelle al ragù 22.00
Tagliatelle mit Bolognese



Ravioli ripieni di trota salmonata affumicata al burro e limone 22.00
Ravioli gefüllt mit geräucherter Lachsforelle in Butter und Zitrone



Gnocchetti alla barbabietola su fonduta di anacardi allo zafferano 23.00
Gnocchetti aus Roter Bete auf einer samtigen Safran-Cashew-Fondue



Maltagliati al grano saraceno 22.00
con fagioli neri e caponatina mediterranea
Maltagliati aus Buchweizen mit schwarzem Bohnen und mediterraner *Caponatina*

Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto 14.00
Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion als Vorspeise anzubieten

Piatti Forti



Arrosto di tofu fatto in casa su salsa alle erbette con purè di patate dolci 31.00
Hausgemachter Tofu-Braten auf Kräutersauce mit Süsskartoffelpüree



Cotoletta vegana con patate fritte fatte in casa 31.00
con spuma di mandorle e fondo bruno vegetale
Veganes Schnitzel mit hausgemachten Pommes Frites, Mandelschaum auf Gemüsebratenfond

Lucioperca del Lago Maggiore al cartoccio 36.00
accompagnato con riso pilaf
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore, sanft in der Folie gegart mit Pilaw-Reis

Ossobuco di vitello brasato al vino bianco su polenta Corvina 36.00
Geschmorte Kalbshaxen in Weisswein mit *Polenta* aus schwarzem Maismehl

Suprema di pollastra cotta a bassa temperatura 35.00
farcita con pomodori secchi e basilico e servita con patate novelle arrosto
Niedrigtemperaturgegarnte Poularden-Supreme gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum, serviert 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 /  **Pomodoro /** **Ragù** 12.00
Pasta mit Olivenöl / Tomatensauce / Fleischragout

Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte 18.00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Dessert

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | Torta al cioccolato Monte Verità servita con frutta fresca
Schokoladenkuchen Monte Verità mit frischen Früchten | 11.00 |
|  | Semifreddo ai frutti di bosco
Parfait mit Beerenfrüchten | 12.00 |
|  | Tortino al cioccolato accompagnato con pallina di gelato alla vaniglia
Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis | 12.00 |
|  | Matchamisù: il tiramisù al tè verde Matcha "Casa del Tè" Monte Verità
Matchamisu: Tiramisu mit grünem Matcha-Tee aus dem Teehaus Monte Verità | 13.00 |
|  | I nostri gelati e sorbetti, 1 pallina
Unser Eissorten und Sorbets, 1 Kugel | 3.50 |

Chiedi al personale di servizio le nostre stupende coppe gelato
Fragen Sie das Servicepersonal nach unseren herrlichen Eisschalen



Allergie

In caso di allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni ai collaboratori del servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, le 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.

Legenda menù / Menu Legende

Piatto vegetariano / Vegetarisches Gericht 

Piatto vegano / Veganes Gericht 

Piatto senza glutine / Glutenfreies Gericht 

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	
Manzo / Rindfleisch	☐ CH	
Vitello / Kalb	☐ CH	
Pesce / Fisch:	Zona di pesca / Angelgebiet	Attrezzi pesca / Angaben zur Fanggerätekategorie**
Persico / Barsch	☐ CH / EU	3
Lucioperca / Zander	☐ CH / EU	3
Salmone / Lachs	☐ 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 |
| 8.Allevato | / Gezüchtet |

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