



monte verità

ristorante

Fondazione Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona

T +41 91 785 40 40

info@monteverita.org

www.monteverita.org

  [hotelristorantemonteverita](#)

unsere karte

unsere vorseisen

CHF

 Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	9
 Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	12
 Variation von süss-saurem Gemüse auf rote Linsen-Hummus und Sesam	19
 Gemischte Bruschette – mit Kirschtomaten, Burrata, Zucchini mit Minze	22
Vitello tonnato - Kalbfleisch in Thunfischsauce mit seinen Garnituren	23
Lostallo Lachstartar mit Zitrusfrüchten Wildkräutersalat und vegane Meerrettich-Mayonnaise	26

unsere salate

 "Balabiott" Salatteller mit Falafel und Gemüsechutney	21
 Grosser Salatteller mit frischkäse "Azienda La Ghiandaia" im Blütenmantel	21
Hähnchenbrust Confit mit feinen Kräutern, kleinem saisonalen Salat, Rote-Zwiebel-Chutney und Mandelmayonnaise	23

unsere suppen

 Hülsenfrüchtesuppe mit Safran und in Butter geschwenkten "Tagliolini"	13
 Feine Erbsen-Minz-Suppe mit knusprigen Erbsen	14

unsere pasta und risotto

Tagliatelle mit Bolognesesauce	22
 Ravioli gefüllt mit geräucherter Lachsforelle in Butter und Zitrone	22
 Gnocchetti aus Roter Bete auf einer samtigen Safran-Cashew-Fondue	23
 Buchweizen-Maltagliati mit Schwarze-Bohnen-Creme und mediterranem Caponata-Gemüs	22
 Dimitris Safranrisotto mit Blaubeere-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	21
Risotto mit Zitrone und Petersilie mit Barschfilet, gefüllt mit Butter und Salbei	23
Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion als Vorspeise anzubieten	14

unsere spezialitäten/h auptgerichte

CHF

	Hausgemachter Tofu-Braten auf Kräutersauce mit Süsskartoffelpüree	31
	Veganes Schnitzel mit hausgemachten Pommes, Mandelschaum auf Gemüsebratenfond	33
	Zanderfilet aus dem Lago Maggiore, sanft in der Folie gegart mit Pilaw-Reis	36
	Geschmorte Kalbshaxen in weisswein auf Corvina-Polenta	36
	Niedrigtemperaturgegarnte Poularden-Supreme gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikumserviert mit gerösteten neuen Kartoffeln	35
	Alle Hauptgerichte werden mit Saisongemüse serviert	

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

	Schokoladenkuchen Monte Verità mit frischen Früchten	11
	Semifreddo mit Beerenfrüchten	12
	Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis	12
	Matchamisù: Tiramisu mit grünem Matcha-Tee von der „Casa del Tè“ Monte Verità	13
	Unser Eissorten und Sorbets, 1 Kugel	3.5

Fragen Sie das Servicepersonal nach unseren wunderschönen Esikugeln

allergien

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

menu legende

-  Vegetarisches Gericht
-  Veganes Gericht
-  Glutenfreies Gericht

herkunft von fleisch, fisch und brot heute servieren wir:

Fleisch	Herkunft	
Geflügel	CH / IT	
Rindfleisch	CH	
Kalb	CH	
Fisch	Angelgebiet	Angaben zur Fanggerätekategorie **
Barsch	CH / EU	3
Zander	CH / EU	3
Lachs	CH / EU	3
Brot	Herkunft	
Vallemaggia	CH - Panetteria Naretto Ascona	
Andere Produkte	IT - Gefroren	

- **
1. Wadennetze
 2. Schleppnetze
 3. Kiemennetze und vergleichbare Netze
 4. Umschliessungsnetze und Hebenetze
 5. Haken und Langleinen
 6. Dredgen
 7. Reusen und Fallen
 8. Gezüchtet



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.