



Le chef Jean Pierre Balzio est né à Toulon, en France, en 1966.

De son grand-père, il apprend à aimer la pêche, de sa mère, cuisinière, il apprend la passion du marché et de la nourriture saine à zéro km. Après avoir obtenu son diplôme, il a commencé un apprentissage de 3 ans au restaurant "Chênes Verts", 16 points Gault Milleau à Tourtour (Var). À l'âge de dix-huit ans, il s'envole pour la Suisse, plus précisément pour Lausanne, où il travaille comme commis de cuisine dans le restaurant "Le Richelieu", Gault Milleau de 15 points, à l'hôtel Carlton. C'est la rencontre avec le Chef Bergmann du restaurant "la Grappe D'Or" à Lausanne qui l'a passionné pour la cuisine gastronomique et finalement en 1987 il est devenu Chef de Cuisine du célèbre restaurant "Schiff" à Zurich où il est resté jusqu'en 1991. Ses racines méditerranéennes l'ont amené au Tessin en 1992, où il a ouvert son propre restaurant "Chaine des Rotisseurs" à l'Hôtel Polo, dont il est le propriétaire. Au cours de ces années, il a redécouvert l'élégance de la cuisine classique et a reçu en 2008 le prix de Maître Rôtisseur. En 2013, à l'invitation de la famille Ambrosoli, propriétaire du élégant et accueillant Parkhotel Delta à Ascona, le Chef Balzio a ouvert le Restaurant "Da Jean Pierre" où il est encore aujourd'hui chef exécutif. Depuis 2015, il est membre de la "confrérie du poisson d'or" et est chaque année il est designer comme l'un des meilleurs restaurants de cuisine classique de la région.

Chef Jean Pierre Balzio was born in Toulon, France in 1966.

From his grandfather he learns to love fishing, from his mother the passion for the market and healthy food at zero km. After graduating he began a 3 year apprenticeship at the "Chênes Verts" restaurant, 16 Gault Milleau points in Tourtour (Var). At the age of eighteen he flew to Switzerland, specifically to Lausanne, where he worked as commis de cuisine in the 15 point Gault Milleau restaurant "Le Richelieu" at the Hotel Carlton. It will be the Chef Bergmann of the restaurant "la Grappe D'Or" in Lausanne to make him passionate about gourmet cuisine and finally in 1987 he became Chef de Cuisine of the renowned restaurant "Schiff" in Zurich where he will remain until 1991.

His Mediterranean roots brought him to Ticino in 1992, where he opened his own restaurant "Chaine des Rotisseurs" at the Albergo Polo, of which he is the owner. During these years he rediscovered the elegance of classical cuisine and in 2008 he received the Maître Rôtisseur award. In 2013 at the invitation of the Ambrosoli family, owner of the elegant and cosy Parkhotel Delta in Ascona, Chef Balzio starts the Restaurant "Da Jean Pierre" where he is still Executive Chef. Since 2015 he has been a member of the "confraternity of the Golden Fish" and is annually confirmed as one of the best restaurants of classic cuisine in the area.



Chef Jean Pierre recommandés

Le Chef Jean Pierre propose

Sur commande un jour avant
On order one day before

Loup de mer en croûte de sel
avec pommes de terre à la vapeur et légumes de la saison

Sea bass in salt crust
Served with boiled potatoes and seasonal vegetables

12.-/ 100 gr.

Sur commande
On order

Chateaubriand Béarnaise Sauce
servi avec gratin de pomme de terre e légumes de la saison

Chateaubriand Béarnaise Sauce
served with potato gratin and seasonal vegetables

70.- p.P. (min. 2 Pers.)



Hors-d'oeuvres

Carpaccio de boeuf avec huile d'olive, roquettes, parmesan et avec des bolets tièdes

Beef carpaccio with olive oil, rocket, parmesan and porcini

27.- / petit 19.50

Terrine de foie gras "mi-cuit" marinée au cognac et porto

Terrine of foie gras marinated with Cognac and Portwine

29.- / petit 22.-

Carpaccio de thon avec tomates séchées et câpres frites dans l'huile d'olive

Tuna carpaccio with sun dried tomatoes and

Capers fried in Apulian olive oil

26.- / petit 19.-

Soup

Crème de chou-fleur et lard

Cream of cauliflower and bacon

13.-

Crème de citrouille avec amaretto 

Pumpkincreamsoup with Amaretto

13.-



Salades

Salade de mâche avec du lard et croûtons

Corn lettuce salad with bacon and croutons

15.- / petit 12.-

Salade de fenouil avec avocat et crevettes panées aigre-doux

Fennel Salad with avocado and breaded prawns with sweet-sour

26.- / petit 19.-

Salade frisée avec saumon et pignons

Frisee salad with smoked salmon strips and pine nuts

24.- / petit 18.-

Salade d'automne avec magret de canard fumé et noix

Autumn salad with smoked duck breast and walnuts

26.- / petit 19.50

Verte 

Green salad

12.- / petit 10.-

Mêlée 

Mixed salad

14.- / petit 13.-



Spaghetti & Penne

Tomates et basilic 

Tomato sauce and basil

19.- / petit 17.-

"All'arrabbiata" avec sauce tomates piccante 

Spicy tomato sauce

19.50 / petit 17.-

Pesto génois du chef Jean-Pierre 

Jean-Pierre's pesto sauce

23.- / petit 18.-

Ail, huile d'olive et piments 

Garlic, olive oil and chili peppers

19.- / petit 17.-

Sauce bolognaise

Bolognese sauce

25.- / petit 19.-

Autres propositions

Ravioli de ricotta et épinards au beurre de sauge 

Curd cheese and spinach ravioli on sage butter

26.- / petit 19.-

Taglierini aux bolets sautés 

Fine noodles with porcini mushrooms

32.- / petit 26.-



Risotto “Carnaroli”

Gorgonzola et mascarpone 

Gorgonzola and mascarpone

23.- / petit 18.-

Pesto génois de nôtre chef Jean-Pierre 

Pesto sauce

24.- / petit 19.-

Vieux balsamique et crevettes grillées

Aged balsamic vinegar and grilled prawns

33.- / petit 28.-

Bolets 

Porcini mushrooms

32.- / petit 27.-

Betteraves au fromage de chèvre fondant 

Beet and goat cheese fondant

25.- / petit 21.-



Poissons

Filets loup de mer grillé avec vinaigre Balsamique,
poivre rose et huile d'olive de Toscane

Grilled Seabass filets with three different balsamico vinegars
and pink pepper, olive oil from Tuscany

43.-

Crevettes aux curry de Madaras et pommes

King prawn tails with curry from Madaras et apple

43.-

Filet de cœur de thon grillé à la méditerranée avec câpres,
Olives et tomates

Mediterranean Tuna fish fillets from the grill with capers,
olives and tomatoes

41.-

*Tous nos plats sont accompagnés de : riz blanc, risotto, pâtes, pommes
de terre à la vapeur, gratin pommes de terre, pommes frites ou
légumes*

*All our dishes are served with a choice of white rice, risotto, noodles,
steamed potatoes, gratin potatoes, fried potatoes or season
vegetables.*



Viandes

Côtelettes d'agneau au thym RR
Lamb chops on a thyme sauce RR
47.-

Filet de boeuf au poivre vert et cognac
Filet of Beef with green pepper and Cognac
55.-

Filet de bœuf à l'ail confit et romarin
Beef tenderloin with garlic and rosemary
55.-

Morceaux de filet de boeuf Stroganoff
Stroganoff-style beef tenderloin in small pieces
49.-

Escalopes de veau grillée avec du beurre à la provençale
Veal escalopes grilled with herb butter Provencal style
41.-

Jarret de veau au merlot
Knuckle of veal on Merlot
43. –

Poulet BIO "Terreni alla Maggia" roti au romarin (25min.)
Bio Chicken "Terreni alla Maggia", with Rosemary
39. –

Tous nos plats sont accompagnés de: riz blanc, risotto, pâtes, pommes de terre à la vapeur, gratin pommes de terre, pommes frites ou légumes.

All our dishes are served with a choice of white rice, risotto, noodles, steamed potatoes, gratin potatoes, fried potatoes or season vegetables.



Desserts

Blanc manger au coulis de framboises

Pannacotta with raspberry

12.-

Crème caramel à la vanille de Madagascar

Caramel cream with Madagascar's Vanilla

12.-

Gâteau au chocolat fondant avec glace vanille

Dark chocolat heart cake with vanilla ice cream

15.-

Mousse au chocolat et oranges marinées

Chocolate Mousse with marinated oranges

14.-

Parfait à l'Amaretto di Saronno

Amaretto iced mousse

14.-

Tiramisù au café

Homemade Coffee Tiramisù

13.-

Gâteau de Mami avec glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat

Grandma's Cake, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate Sauce

12.-

Boules de glace (plusieurs goût à votre choix)

Ball of ice cream (different choice)

4.-



Provenance de la viande / Meat origin:

Poulet / chicken	CH
Canard / duck	F
Veau / veal	CH
Volaille guinée / guinea fowl	F
Agnau / Lamb	AUS
Boeuf / beef*	IRL
Porc / Pork	CH

Provenance du poisson / Fish origin:

Saumon fumé / smoked salmon	NOR
Filet de perche/ perch	I / EU
Loup de mer / sea bass	I / F
Crevettes / king prawns	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	I / F
Saumon / Salmon	SCO

* Peut avoir été produit avec des hormones comme stimulateurs de performance et/ou avec des antibiotiques ou des autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs des performances

* Can be produced with hormones and / or with antibiotics or other antimicrobial performance promoters

Nous invitons notre clientèle en cas d'allergies, d'intolérances ou de réactions indésirables aux ingrédients alimentaires: de bien vouloir annoncer au personnel de service avant commande, afin que nous puissions vous conseiller et vous proposer des aliments sans ingrédients intolérants ou provoquant des allergies.

Nous pouvons également vous informer verbalement de tous les ingrédients et origines des matériaux que nous utilisons pour les préparations proposées.

We invite our clients in case of allergies, intolerances or unwanted reactions to food ingredients: please announce it to our staff before order, so we can advise you and offer food without ingredients intolerant to you or causing allergies.

We can also inform you verbally about all the ingredients and origins of the materials we use for the preparations offered.

le prix sont avec VAT inclus

all prices include VAT.