



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Antipasti

Funghi Porcini trifolati con erbe autunnali 

Gebratene Steinpilze mit Herbstkräutern

32.- / piccola 26.-

Tartare di cervo con noci e chutney di zucca

Tatar vom Hirsch mit Walnüssen und Kürbis-Chutney

28.- / piccola 24.-

Carpaccio di capriolo ai funghi porcini

Carpaccio vom Reh mit Steinpilzen

27.- / piccola 23.-

Terrina di fegato d'anatra con mele caramellate e Pan Brioche

Entenleberterriner mit karamellisierten Äpfeln und Pan Brioche

29.- / piccola 24.-

Avocado guarnito con gamberetti di fiume e salsa Pommery

Avocado garniert mit Flusskrebse und Pommery-Sauce

26.- / piccola 23.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Insalate

Insalata di Formentino "Mimosa"

Nüsslisalat, „Mimosa“

17.-

Verde 

Grüner Salat

13.-

Mista di stagione 

Gemischter Saison Salat

15.-

Le Zuppe

Zuppa del giorno

Tagessuppe

13.-

Crema ai funghi porcini con crostini 

Steinpilzcreme mit Croutons

14.-

Passata di zucca con i suoi semi tostati 

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

16.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Spaghetti o Penne

Pomodoro e basilico 

Tomatensauce und Basilikum

22.- / piccola 19.-

All'arrabbiata 

scharfer Tomatensauce

22.- / piccola 19.-

Aglio, olio e peperoncino 

Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini

22.- / piccola 19.-

Alla bolognese rustica

an hausgemachter Bolognese Sauce

26.- / piccola 22.-

Fatti in casa

Gnocchi al ragout di cervo e capriolo ai porcini

Gnocchi an Hirsch- Rehragout und Steinpilzen

31.- / piccola 26.-

Tagliolini all'astice con pomodoro e basilico

Hummer-Tagliolini mit Tomaten und Basilikum

34.- / piccola 29.-

Ravioli ripieni di mozzarella di bufala, zucchini e melanzane
con ragout vegetariano 

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella, Zucchini und Auberginen
mit vegetarischem Ragout

27.- / piccola 23.-

Taglierini freschi ai funghi porcini trifolati 

Frische feine Nudeln mit sautierten Steinpilzen

32.- / piccola 26.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I nostri risotti

Porcini freschi 

Mit Steinpilzen

32.- / piccola 26.-

Zucca, mascarpone e rosmarino 

Kürbis, Mascarpone und Rosmarin

25.- / piccola 21.-

Champagne e gamberoni

Champagner und Riesencrevetten

35.- / piccola 29.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Pescato

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln
45.-

Misto di pesce con salsa allo champagne e tartufo nero
con patate al vapore
Gemischter Fisch an Champagnersauce und schwarzem Trüffel
mit gedämpften Kartoffeln
45.-

Code di gamberoni all'aglio, peperoncino, ananas e salsa sweet
chili con riso in bianco
Riesengarnelen mit Knoblauch, Paprikaschote, Ananas und süßer
Chilisauce mit Reis
44.-

Filetti di pesce Persico fritto o spadellato al burro e salvia con riso
Frittierte Eglifilets oder gebratene Eglifilets an Butter und Salbei
mit Reis
42.-

Selezione di pesci interi secondo il mercato
Auswahl an ganzen Fischen je nach Markt
Prezzo secondo il mercato - Preis nach Markt -

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione.
Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Carni

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe mit Safranrisotto

42.-

Brasato di manzo al Merlot con risotto alla parmigiana

Geschmortes Rindfleisch in Merlot und Parmesanrisotto

41.-

Costolette d'agnello al timo RR con gratin di patate

Lammkoteletts mit Thymian RR und Kartoffelgratin

49.-

Filetto di manzo alla salsa di scalogno con gratin di patate

Rindsfilet an Schalottensauce mit Kartoffelgratin

Gentlemen's cut 58.- / Ladies cut 49.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso

Rindsfilet-Würfel Stroganoff mit Reis

49.-

Galletto Bio Terreni alla Maggia alle erbe o alla diavola
con patate novelle

Im Ofen gebratenes Tessiner BIO Hähnchen „Terreni alla Maggia“ mit
Kräutern oder „alla Diavola“ und Babykartoffeln

39.-

Sminuzzato alla zurighese con Rösti

Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti

44.-

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da verdure di stagione.

Alle unsere Gerichte werden serviert mit Saison-Gemüse.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Lo Chef consiglia: La Selvaggina Chef Empfehlung: Die Wildspezialitäten

Scaloppine di capriolo "Diana" alla salsa di selvaggina e marmellata di ribes

Rehmedaillons "Diana" an Wildsauce und Johannisbeerkonfitüre
49.-

Medaglioni di filetto di cervo con salsa al ginepro

Medaillons vom Hirschfilet an Wacholdersauce
49.-

*Le nostre pietanze di selvaggina sono accompagnate da:
crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, pere con mirtilli, funghi porcini, castagne e
passatelli al burro.*

Unsere Wild-Gerichte werden serviert mit:

Rotkraut, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren, Steinpilze, Kastanien und Spätzli.

Sella di Capriolo "Baden Baden"

con spätzli, crauti rossi, cavoletti di Bruxelles,
mirtilli, pere, porcini e castagne

Rehrücken "Baden Baden"

Dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeeren
Birne, Steinpilze und Kastanien

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



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Dessert

Panna cotta alla frutta di stagione

Panna Cotta mit Saison Früchten

14.-

Crème brûlée profumata all'amaretto

Crème brûlée mit Amaretto

14.-

Tortino al cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Schokoladen Törtchen mit Vanille-Eis

16.-

Mousse al cioccolato con arance marinate

Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen

15.-

Vermicelles di castagne al kirsch con gelato alla vaniglia e meringhe

Vermicelles mit Kirsch, Vanilleeis und Meringe

15.-

Tiramisù fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù

14.-

Torta della nonna, gelato alla vaniglia, panna, salsina al cioccolato

Großmutter's Kuchen, Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce

14.-

Pallina di gelato (diversi gusti a scelta)

Eisbecher (verschiedene Sorten)

4.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

Herkunft:

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch

Salmone affumicato / Rauchlac	N
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	I / F
Salmone fresco	SCO

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

“Invitiamo la nostra spettacolare clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie. Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.”

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können. Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

I prezzi si intendono IVA compresa
Preise sind inkl. MWSt.