



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Le Chef recommande
Chef suggests

Chateaubriand Béarnaise Sauce

servi avec gratin de pomme de terre
et légumes de la saison

Chateaubriand Béarnaise Sauce

served with potato gratin and seasonal vegetables

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

Sélection de poissons entiers

en fonction du marché

Selection of whole fish

according to the market

Prix selon le marché

Price depending on market

Antipasti

Avocado, crayfish, Pommery mustard

Avocat, écrevisses, moutarde Pommery

26.- / piccola 23.-

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive extra vierge et au citron

Octopus carpaccio with extra virgin olive oil and lemon

27.- / piccola 23.-

Veau froid à la sauce au thon

Cold veal in tuna sauce

29.- / piccola 24.-

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, Grana Padano, pignons

Beef carpaccio, olive oil with lemon, rocket salad, Grana Padano, pine nuts

28.- / piccola 24.-

Tartare de bœuf

Beef tartare

39.- / piccola 34.-

Roastbeef froid avec sauce tartare

Cold Roastbeef with tartare sauce

34.- / piccolo 28.-

Melone et jambon Tessinois

Melon with Ticino ham

29.- / piccola 24.-

Terrine de foie de canard aux pommes caramélisées et Brioche

Duck liver terrine with caramelized apples and Brioche

29.- / piccola 24.-

Insalate

Salade verte 

Salade mêlée de la saison

13.-

Salad Melée 

Mixed saison salad

15.-

Salade Caesar avec poulet, œufs durs, parmesan et croûton

Caesar salad with chicken, hard-boiled eggs, parmesan and croutons

28.- / piccola 23.-

Tomates avec mozzarella di bufala et basilic 

Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

25.- / piccola 21.-

Vellutate

Crème de tomate et basilic 

Tomato soup with basilic

14.-

Gazpacho classique 

Classic gazpacho

15.-

Spaghetti & Penne

Avec sauce tomates et basilic 

With Tomato sauce and basil

22.- piccola 19.-

Avec sauce tomates pimentée "All'arrabbiata" 

Spicy tomato sauce « all'arrabbiata »

22.- piccola 19.-

Avec pesto génois 

With pesto sauce

25.- piccola 22.-

Avec ail, huile d'olive et piments

With garlic, olive oil and chili peppers

22.- piccola 19.-

Avec sauce bolognaise

With Bolognese sauce

26.- piccola 22.-

Avec Sauce Carbonara

With Carbonara sauce

26.- piccola 22.-

Le altre proposte

Raviolis fourrés à la mozzarella de buffle, courgettes et aubergines
avec ragoût végétarien 

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella, zucchini and eggplant
with vegetarian ragout

27.- piccola 23.-

Tagliolini au homard avec tomates et basilic

Lobster tagliolini with tomatoes and basil

34.- piccola 29.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I Risotti “Carnaroli”

Risotto au citron et stracciatella 

Risotto with lemon and stracciatella

28.- / piccola 24.-

Risotto au champagne et aux crevettes

Risotto with Champagne and prawns

35.- / piccola 29.-

Risotto au pesto génois 

Risotto with pesto sauce

25.- / piccola 22.-

Pescato

Tous nos poissons peuvent être servis grillés
all our fish can be served grilled

Filet de loup de mer à la méditerranéenne avec pommes de terre à la vapeur

Mediterranean-style fillet of sea bass with steamed potatoes

45.-

Tataki de thon avec sauce soja, germes de soja et pois gourmandes

Tuna tataki with soy sauce, soybean sprouts and sugar pea

42.-

Gambas à l'ail, piment, ananas, sauce sweet chili et riz

Prawns with garlic, red pepper, pineapple, sweet chilli sauce and rice

44.-

Filets de perche frits avec sauce tartare et riz

Fried Perch fillets with tartar sauce and rice

42.-

Fruits de mer mixtes frits avec riz

Mixed fried seafood with rice

43.-

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

All our dishes are served with vegetables

Carni

Toutes nos viandes peuvent être servies grillées
all our meats can be served grilled

Escalope de veau au beurre aromatique et pommes de terre nouvelle

Escalope of veal in aromatic butter with baby potatoes
42.-

Côtelettes d'agneau au thym RR avec gratin de pommes de terre

Lamb chops with thyme RR with potato gratin
49.-

Filet de bœuf à la sauce au poivre du Val Maggia avec gratin de pommes de terre

Beef tenderloin with Maggia Valley pepper sauce with potato gratin

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

Morceaux de filet de boeuf Stroganoff et riz

Stroganoff-style beef tenderloin in small pieces and rice
49.-

Coq biologique Terreni alla Maggia aux herbes ou "alla diavola" et aux pommes de terre nouvelles

Galletto Bio Terreni alla Maggia with herbs or "alla diavola" and new potatoes

39.-

Émincée de veau à la zurichoise avec Rösti

Zurich style sliced veal with Rösti

44.-

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

All our dishes are served with season vegetables

Dessert

Panna cotta avec coulis de framboises

Panna cotta with raspberry coulis

13.-

Crème Brulée

Crème Brulée

14.-

Gâteau au cœur de chocolat noir avec glace à la vanille

Dark chocolate heart cake with vanilla ice cream

16.-

Mousse au chocolat avec oranges marinées

Chocolate mousse with marinated oranges

15.-

Tiramisu fait maison

Homemade Tiramisù

14.-

Gâteau de grand-mère, glace à la vanille, crème, sauce au chocolat

Grandma's cake, vanilla ice cream, cream, chocolate sauce

13.-

Boule de glace (choix de plusieurs parfums)

Ice cream scoop (choice of several flavours)

4.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Provenance de la viande / Meat origin:

Poulet / chicken

CH

NOR

Canard / duck

F

Veau / veal

CH

Volaille guinée

guinea fowl

F

Agnau / Lamb

AUS

Boeuf / beef*

IRL

Porc / Pork

CH

SCO

Provenance du poisson / Fish origin:

Saumon fumé / smoked salmon

Filet de perche/ perch

I / EU

Loup de mer / sea bass

I / F / EU

Crevettes / king prawns

VN

Sole / Sole

NL

Thon / Tuna

PH / F

Saumon / Salmon

GB /

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 est avec VAT inclus

All prices include VAT.