



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

26.- / piccola 21.-

Carpaccio di capriolo ai funghi porcini

Carpaccio vom Reh mit Steinpilzen

25.- / piccola 20.-

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

Entenleberterrinen 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

24.- / piccola 19.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Insalate

Insalata di Formentino "Mimosa"

Nüsslisalat, „Mimosa“

17.-

Verde 

Grüner Salat

12.-

Mista di stagione 

Gemischter Saison Salat

14,-

Le Zuppe

Zuppa del giorno

Tagessuppe

12.-

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

19.- / 17.-

All'arrabbiata 

scharfer Tomatensauce

21.- / 18.-

Aglio, olio e peperoncino 

Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini

21.- / 18.-

Alla bolognese rustica

an hausgemachter Bolognese Sauce

26.- / 22.-

Fatti in casa

Gnocchi al ragout di cinghiale e porcini

Gnocchi mit Wildschwein Ragout und Steinpilzen

31.- / 26.-

Tagliolini all'astice con pomodoro e basilico

Hummer-Tagliolini mit Tomate und Basilikum

34.- / 29.-

Ravioli ripieno di zucca e amaretto al burro fuso e scaglie di Grana

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Amaretto an geschmolzener Butter und Grana-Käseflocken

28.- / 24.-

Taglierini freschi ai funghi porcini trifolati 

Frische feine Nudeln mit Steinpilz-Ragout

32.- / 26.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I nostri risotti

Porcini freschi 

Mit Steinpilzen

32.- / 26.-

Zucca, mascarpone e rosmarino 

Kürbis, Mascarpone und Rosmarin

24.- / 19.-

Champagne e gamberoni

Champagner und Riesencrevetten

34.- / 29.-

Gorgonzola, noci e uva

Gorgonzola, Walnüsse und Trauben

32.- / 28.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Pescato

Filetto di branzino alla Mediterranea con patate al vapore
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Salzkartoffeln
43.-

Misto di pesce con salsa allo champagne e tartufo nero
con patate al vapore
Gemischter Fisch an Champagnersauce und schwarzem Trüffel
mit gedämpften Kartoffeln
44.-

Code di gamberoni all'aglio, peperoncino, ananas e salsa sweet
chili con riso in bianco
Riesengarnelen mit Knoblauch, Paprikaschote, Ananas
an süßer Chilisauce mit Reis
43.-

Filetti di pesce Persico fritto con riso
Frittiertes Eglifilet mit Reis
39.-

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

41.-

Carrè d'agnello RR al timo con gratin di patate

Lammkarree RR mit Thymian und Kartoffelgratin

44.-

Filetto di manzo alla salsa di scalogno con gratin di patate

Rinderfilet an Schalottensauce mit Kartoffelgratin

Gentlemen's cut 55.- / Ladies cut 46.-

Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff con riso

Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art mit Reis

46.-

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

43.-

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
48.-

Medaglioni di filetto di cervo con salsa al ginepro

Medaillons vom Hirschfilet an Wacholdersauce
46.-

Le nostre pietanze di selvaggina sono accompagnate da:

crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, pere con mirilli, 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,
mirilli, pere, porcini e castagne

Rehrücken "Baden Baden"

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

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



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Dessert

Panna cotta alla frutta di stagione

Panna Cotta mit Saison Früchten

13.-

Crème brûlée profumata all'amaretto

Crème brûlée mit Amaretto

14.-

Tortino al cuore di cioccolato fondente con salsa alle prugne

Schokoladen Törtchen mit Zwetschgen Konfit

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

13.-

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
Rauchlac N	
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
NL	
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch

Salmone affumicato /	
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	
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.