

Antipasti

Tartare de boeuf classique ou piquant

Classic or spicy beef tartare

39.- / 34.-

Terrine de foie de canard aux pommes caramélisées et Brioche de Pan

Duck liver terrine with caramelised apples and Brioche de Pan

29.- / 24.-

Büsciòn de chèvre pané sur salade, réduction de Aceto Balsamico 

Breaded goat büsciòn on salad and balsamic vinegar reduction

26.- / 21.-

Avocat garni d'écrevisses et de sauce Pommery

Avocado with crayfish and Pommery sauce

26.- / 23.-

Insalate

Salade Formentino Mimosa

Formentino Mimosa Salad

17.-

Vert 

Green salad

13.-

Mélange saisonnier 

Seasonal mix

15.-

Salade avec crevettes au curry

Salad with curried king prawns

29.- / 24.-

Le Zuppe

Soupe du jour

Soup of the day

13.-

Purée de potiron avec ses graines grillées 

Pumpkin purée with toasted seeds

16.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Spaghetti & Penne

Avec sauce tomates et basilic 

Tomato sauce and basil

22.- / 19.-

“All'arrabbiata” 

Spicy tomato sauce

22.- / 19.-

Avec ail, huile d'olive et piments 

With garlic, olive oil and chili peppers

22.- / 19.-

Sauce bolognaise

Bolognese sauce

26.- / 22.-

Autre propose

Gnocchi au ragoût de cerf et chevreuil aux cèpes

Gnocchi with venison ragout with porcini mushrooms

31.- / 26.-

Taglierini au homard avec tomates et basilic

Lobster taglierini with tomatoes and basil

34.- / 29.-

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.- / 23.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I nostri risotti

Aux cèpes 

With porcini mushrooms

32.- / 26.-

Citrouille, mascarpone et romarin 

Pumpkin, mascarpone and rosemary

25.- / 21.-

Champagne et crevettes

Champagne and shrimp

35.- / 29.-

Truffe noire 

Black Truffle

29.- / 25.-

Pescato

Filet de bar à la méditerranéenne avec des pommes de terre à la vapeur

Sea Bass Fillet with Mediterranean sauce and steamed Potatoes

45.-

Mélange de poissons à la sauce champagne et truffe noire
avec des pommes de terre à la vapeur

Mixed fish in champagne and black truffle sauce
with steamed potatoes

45.-

Queues de crevettes dans une sauce à l'ail, au piment, à l'ananas
et au piment doux, avec du riz blanc.

Shrimp tails in a garlic, chilli, pineapple and sweet chilli sauce
with white rice.

44.-

Filets de perche frits ou poêlés avec du riz

Fried or pan-fried perch fillets with rice

42.-

Carni

Os à moelle de veau avec risotto au safran

Veal ossobuco with saffron risotto

42.-

Bœuf braisé au Merlot avec risotto au parmesan

Braised beef in Merlot with parmesan risotto

41.-

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 aux truffes ou grillé
avec gratin de pommes de terre

Beef fillet with truffle sauce or grilled 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.-

Émincée à la zurichoise avec Rösti

Zurich style sliced with Rösti

44.-

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

Galletto Bio Terreni alla Maggia with herbs and new potatoes

39.-

Tous nos plats sont accompagnés de légumes
All our dishes are served with season vegetables



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Le chef recommande
Chef's recommendation

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

Sur réservation

By reservation only

Selle de Chevreuil "Baden Baden"

Avec Spätzli, choux rouge, choux de Bruxelles,
pear avec myrtilles, poire au vin rouge, bolets et marrons

Venison saddle "Baden Baden"

with Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, blueberries
pears, mushrooms and chestnuts

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

Dessert

Panna cotta aux fruits de saison

Panna cotta with seasonal fruits

14.-

Crème brûlée parfumée à l'amaretto

Amaretto-scented crème brûlée

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.-

Vermicelle de châtaigne au kirsch, glace à la vanille et meringues

Chestnut vermicelli with kirsch, vanilla ice cream and meringues

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 - IT
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 / Salmon	NOR
Filet de perche/ perch	RUS
Loup de mer / sea bass	I / F/ EU
Crevettes / king prawns	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	PH / F

Peut avoir été produit avec des hormones come 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.