



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Antipasti

Champignons cèpes truffés d'herbes d'automne 🌿

Porcini mushrooms truffled with autumn herbs

32.- / 26.-

Tartare de cerf et noix avec chutney de potiron

Venison and walnut tartar with pumpkin chutney

28.- / 24.-

Carpaccio de chevreuil aux cèpes

Roe deer carpaccio with porcini mushrooms

27.- / 23.-

Terrine de foie de canard aux pommes caramélisées

et Brioche de Pan

Duck liver terrine with caramelised apples and Brioche de Pan

29.- / 24.-

Avocat garni d'écrevisses et de sauce Pommery

Avocado with crayfish and Pommery sauce

26.- / 23.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Insalate

Salade mâche "Mimosa"

Salade mache "Mimosa"

17.-

Vert 

Green Salad

13.-

Mélange saisonnier 

Seasonal mix

15.-

Le Zuppe

Soupe du jour

Soup of the day

13.-

Crème de champignons Porcini avec croûtons 

Cream of mushroom soup Porcini with croutons

14.-

Velouté de potiron avec ses graines grillées 

Pumpkin cream 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.-

Fatti in casa

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.-

Taglierini frais aux cèpes sautées 

Fresh taglierini with sauté porcini mushrooms

32.- / 26.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

I nostri risotti

Aux cèpes frais 

With fresh porcini mushrooms

32.- / 26.-

Citrouille, mascarpone et romarin 

Pumpkin, mascarpone and rosemary

25.- / 21.-

Champagne et crevettes

Champagne and shrimp

35.- / 29.-



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

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.-

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 ou poêlés au beurre et à la sauge avec du riz

Fried or pan-fried perch fillets in butter and sage with rice
42.-

Sélection de poissons entiers en fonction du marché

Selection of whole fish according to the market

Prix selon le marché - Price depending on market -

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

All our dishes are accompanied by seasonal vegetables.



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Carni

Os à moelle de veau avec risotto au safran

Veal knuckle with saffron risotto

42.-

Boeuf 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 boeuf en sauce à l'échalote et gratin de pommes de terre

Filet of beef in shallot 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



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

Le Chef recommande: Jeu Chef suggest: venison specialty

Escalope de chevreuil 'Diana'
avec sauce au gibier et confiture de groseilles
Diana' escalope of venison
with venison sauce and redcurrant jam
49.-

Médallions de filet de chevreuil avec sauce au genièvre
Medallions of venison fillet with juniper sauce
49.-

Nos plats de gibier sont accompagnés de :
choucroute rouge, choux de Bruxelles, pear avec myrtilles, cèpes,
châtaignes et passatelli au beurre.

Nos plats de gibier sont servis avec:
Chou rouge, choux de Bruxelles, poire avec airelles, cèpes,
châtaignes et spätzli.

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.)



SALOTTO 1962

RESTAURANT & BAR
PARKHOTEL DELTA ASCONA

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

14.-

Sur réservation : Kaiserschmarren avec mousse de pomme

By reservation: Kaiserschmarren with apple mousse

15.-

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
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 / EU
Crevettes / king prawns	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	PH / F
Saumon / Salmon	GB / SCO

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.