



Lo Chef Jean Pierre Balzio e la Brigata di cucina, Il Maitre Saverio Iurlo e il Team di servizio
La Direzione e tutto lo Staff del Parkhotel Delta, Vi danno il Benvenuto e vi augurano Buon
Appetito

*Chef Jean Pierre Balzio und seine Brigade, Maître Saverio Iurlo und sein Team,
Direktion und alle Parkhotel Delta Mitarbeiter freuen sich Sie zu begrüßen und wünschen
guten Appetit*

Sorprenda cari ed amici con un Buono Regalo

per gustare le delizie del Ristorante “da Jean Pierre”
per un piacevole soggiorno al Parkhotel Delta
o per coccolarsi al nuovo Delta Relax

Überraschen Sie Ihre Lieben und Freunde mit einem Geschenkgutschein

*Um die köstlichen Spezialitäten von Jean-Pierre zu genießen
einen unvergesslichen Aufenthalt im Parkhotel Delta zu verbringen
oder sich in unserem neuen Delta Relax verwöhnen zu lassen*

§§§

Vi raccomandiamo i nostri “Saloni” per le vostre ricorrenze familiari e aziendali

Siamo a vostra disposizione per la composizione di menu personalizzati per ogni esigenza

Wir empfehlen Ihnen unsere “Salons” für Familienfeiern und Geschäftsessen

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge für jeden Anlass

§§§

Il Ristorante è aperto tutti i giorni sia pranzo che a cena.

Unser Restaurant ist jeden Mittag und Abend geöffnet

Il pranzo è servito dalle 12:00 alle 14:00
Das Mittagessen servieren wir ab 12:00 bis 14:00 Uhr

La cena è servita dalle 18:30 alle 22:00
Das Abendessen servieren wir ab 18:30 bis 22:00 Uhr



Gli Antipasti / Die Vorspeisen

½ porzione 1 porzione

- Carpaccio di Manzo all'olio d'oliva, rucola, scaglie di parmigiano e funghi porcini tiepidi
Rinds Carpaccio an Olivenöl mit Rucola, Parmesansplittern und warmen Steinpilzen sfr. 19.- sfr. 26.-
- Terrina di fegato d'oca "mi-cuit" marinato al cognac e porto
Gänseleber-Terrine "Mi-Cuit" mariniert mit Cognac und Porto sfr. 21.- sfr. 28.-
- Carpaccio di polipo su letto di insalata, all'olio di oliva e limone
Tintenfisch Carpaccio auf einem Salatbett mit Olivenöl und Zitrone sfr. 18.- sfr. 24.-

Le Insalate / Die Salat

½ porzione 1 porzione

- Insalata di formentino con pancetta e crostini
Feldsalat mit Speck und Brotcroûtons sfr. 10.- sfr.13.-
- Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli
Frisee- Salat mit geräucherten Lachsstreifen und Pinienkernen sfr. 16.- sfr. 22.-
- Insalata di lenticchie alla Brunoise di verdure e pancetta e code di gamberoni
Linsensalat mit Gemüsebrunoise, Speck und Garnelen sfr. 24.- sfr. 29.-
- Insalata verde o mista
Grüner oder gemischter Salat sfr. 10.- sfr. 12.-

Le Zuppe / Die Suppen

- Crema ai funghi porcini
Steinpilzcrèmesuppe sfr. 13.-
- Crema di zucca all'amaretto
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto sfr. 11.-



Le Paste / Die Pastagerichte

- Spaghetti o penne al pomodoro e basilico sfr. 18.-
Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti o penne all'arrabbiata sfr. 19.-
Spaghetti od. Penne an scharfer Tomatensauce
- Spaghetti o penne al pesto genovese dello Chef Jean Pierre sfr. 19.-
Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl
- Spaghetti o penne aglio, olio e peperoncino sfr. 19.-
Spaghetti od. Penne mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini
- Spaghetti o penne alla bolognese rustica sfr. 24.-
Spaghetti od. Penne an hausgemachter Bolognese Sauce
- Ravioli alla ricotta e spinaci con burro e salvia sfr. 25.-
Feine Quark- und Spinat-Ravioli an Salbeibutter
- Ravioli ai funghi porcini sfr. 27.-
Ravioli mit Steinpilzen
- Taglierini freschi ai funghi porcini trifolati sfr. 29.-
Feine Nudeln mit Steinpilz-Ragout
- Triangoli al Tartufo e scaglie di parmigiano sfr. 29.-
Trüffel Teigtaschen mit Parmesan Splittern

I Risotti / Risotto „Terreni alla Maggia Ascona“

- Risotto al gorgonzola sfr. 19.-
Risotto mit Gorgonzola
- Risotto al pesto genovese sfr. 20.-
Risotto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan
- Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni sfr. 29.-
Risotto mit altem Balsamico-Essig und Riesengarnelen
- Risotto ai funghi porcini sfr. 28.-
Risotto mit Steinpilzen
- Risotto alla zucca e amaretto sfr. 21.-
Kürbisrisotto mit Amaretto



Pesci / Fische

- Filetti di branzino alla griglia al tris di aceto balsamico e pepe rosa all'olio d'oliva della Toscana sfr. 39.-
Meerwolffilets an drei verschiedenen Balsamico-Essig-Saucen und rosa Pfeffer an Olivenöl aus der Toskana
- Code di gamberoni al curry madras e mela sfr. 42.-
Gebratene Riesengarnelen an Curry-Sauce und Äpfeln
- Gamberoni su letto di funghi porcini e pancetta sfr. 49.-
Gebratene Riesenkrevetten auf Steinpilzen mit Speck
- Sogliola intera al forno 500/600 gr. sfr. 49.-
Seezunge im Ofen gegart 500/600gr.
- Sogliola alla griglia con rosette di burro provenzale 500/600 gr. sfr. 49.-
Seezunge vom Grill mit Kräuterbutter
- Filetto di salmone scozzese alla griglia con salsina al Pernod sfr. 36.-
Schottisches Lachsfilet vom Grill an Pernodsauce

Contorno a scelta, tutte le nostre pietanze sono accompagnate da:

riso in bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate, patate fritte o verdure di stagione.

Beilage zur Auswahl, alle unsere Gerichte werden serviert nach Ihrer Wahl mit:

Trocken Reis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites und Saison-Gemüse.

Lo Chef Jean Pierre consiglia - Der Chef Jean Pierre empfiehlt

Su ordinazione un giorno prima / Auf Bestellung am Vortag

Branzino di ligna in Crosta di sale

servito con patate al vapore e
Verdure di stagione

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Serviert mit Salzkartoffeln und
Saisongemüse

Fr. 12.-/ 100 grammi



Carni / Fleisch

- Costolette d'agnello al timo RR sfr. 43.-
Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR
- Cordon Bleu di vitello "Delta" (350 gr) sfr. 42.-
Kalbs Cordon Bleu "Delta" (350 gr)
- Filetto di manzo al pepe verde e cognac sfr. 48.-
Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Cognac
- Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff sfr. 44.-
Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art
- Scaloppine di vitello ai funghi porcini trifolati sfr. 43.-
Kalbsschnitzel an feinem Steinpilz-Ragout
- Scaloppine di vitello alla griglia con Rosette alla provenzale sfr. 37.-
Kalbsschnitzel vom Grill mit provenzalischer Kräuterbutter
- Aletta di manzo brasato al vino rosso Merlot sfr. 35.-
Rindsschmorbraten an Merlot

Contorno a scelta, tutte le nostre pietanze sono accompagnate da:

riso in bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate, patate fritte o verdure di stagione.

Beilage zur Auswahl, alle unsere Gerichte werden serviert nach Ihrer Wahl mit:

Trocken Reis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites und Saison-Gemüse.

Lo Chef Jean Pierre consiglia - Der Chef Jean Pierre empfiehlt

Su prenotazione / Auf Bestellung

Chateaubriand "Salsa Béarnese"

serviti con gratin di patate e Verdure di stagione

Chateaubriand mit Béarnaise Sauce

serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Fr. 62.- p.P. (min. 2 Pers.)



Dolci / Süßwaren

- Panna cotta con coulis di lampone sfr. 12.-
Rahmköpfchen mit Himbeermark
- Creme caramel alla vaniglia “Bourbon” sfr. 10.-
Karamell Creme mit Vanille “Bourbon”
- Semifreddo alla Farina Bòna e miele di fiori sfr. 12.-
Mehlhalbgefrorenes mit Blütenhonig
- Mousse al cioccolato con arance marinate sfr. 12.-
Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen
- Semifreddo all’Amaretto di Saronno sfr. 13.-
Amaretto Halbgefrorenes
- Tiramisù al Grand Marnier sfr. 12.-
Tiramisù mit Grand Marnier
- Semifreddo alle fragole e cioccolato sfr. 12.-
Halbgefrorenes mit Erdbeeren und Schokolade
- Torta della nonna con panna e salsina al cioccolato sfr. 8.-
Großmutter's Kuchen mit Schlagrahm und Schokoladensauce
- Pallina di gelato (diversi gusti a scelta) sfr. 4.-
Eisbecher (verschiedene Sorten)



Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

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

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	SCO
Pesce persico / Eglifilet	CH / I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesencrevetten	VN / INDIA
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	I / F

* 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 spettabile 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.