

CARTA AUTUNNALE HERBST KARTE

Il nostro ristorante é aperto solo la sera
dalle ore 18.30 alle ore 22, da martedì a domenica.
Domenica sera suona per voi il nostro pianista Christian.

Ordini tra le ore 18.30 – 20.30*

*ultimo nuovo ordine della serata

Unser Restaurant ist jeweils nur abends geöffnet
von 18.30Uhr bis 22Uhr, von Dienstag bis Sonntag.
Am Sonntagabend spielt unser Pianist Christian für Sie.

Bestellungen zwischen 18:30 – 20:30*

*letzte neue Bestellung des Abends



MENU DEL GIORNO

TAGESMENU

Menu completo (3 portate)

3 Gänge Menu komplett

CHF 60

Le singole portate possono essere ordinate anche separatamente

Die Gänge können gerne auch Einzeln bestellt werden

- Secondo disponibilità

- Nach Verfügbarkeit

INSALATE & ANTIPASTI FREDDI

SALATE & KALTE VORSPEISEN

 Buffet d'insalata
con salse fatte in casa a scelta

Salat vom Buffet
mit hausgemachten Dressings nach Wahl
CHF 12

Carpaccio di filetto di manzo Angus
marinato alla limonette e rosmarino con
rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di
grana


Angus-Rindsfilet Carpaccio mariniert mit
Zitronen-Rosmarin Limonette, Rucola,
Kirschtomaten und Parmesanraspel
CHF 28
come primo/ als Vorspeise CHF 19

Su richiesta supplemento 8-10gr. scaglie di
tartufo estivo e olio al tartufo

Auf Wunsch zusätzlich 8-10gr. geraffelte
Sommertrüffel und Trüffelöl
supplemento/ Zuschlag CHF 5

Carpaccio di Zucca con petto d'anatra
affumicata in casa e funghi misti trifolati
alle erbe del giardino

Kürbis Carpaccio mit selbst geräucherter
Entenbrust und sautierte gemischte Pilze
mit frischen Gartenkräuter
CHF 26
come primo/ als Vorspeise CHF 18

 Mozzarella di bufala con pomodori ramati e
basilico fresco, aceto balsamico ed olio
d'oliva extra vergine ticinesi, pepe della
Vallemaggia

Büffelmozzarella, Strauchtomaten mit
frischem Basilikum, Balsamico Essig und
Extra Vergine Olivenöl aus dem Tessin und
Pfeffer aus der Vallemaggia
CHF 23
come primo/ als Vorspeise CHF 15

Bresaola con bruschette ai fichi
e fichi freschi

Bresaola Trockenfleisch
mit Feigen Bruschettas und frischen Feigen
CHF 26
come primo/ als Vorspeise CHF 17

Duo di tonno
Ventaglio di vitello con salsa tonnata,
Tataki di tonno, capperi e pomodorini
ciliegia

Zweierlei vom Thunfisch
Fein geschnittener Kalbsbraten mit
Thunfischsauce, Thunfisch Tataki, Kapern
und Kirschtomaten
CHF 26
come primo/ als Vorspeise CHF 17

ZUPPE

- ✓ Minestrone ticinese
- ✓ Crema di zucca profumata allo zenzero e tartufo estivo
- ✓ Zuppa chiara alla contadina con verdure, prosciutto e crostini leggermente profumati all'aglio

Crema agli scampi con gamberone flambato alla Vecchia Romagna e popcorn di Amarrante

SUPPEN

Tessiner Gemüsesuppe «Minestrone»

Kübiscremesuppe parfümiert mit Ingwer und Sommertrüffel

Klare suppe nach Bauer Art, Schinken und leicht parfümierte Knoblauchcroutons

CHF 11

come principale / als Hauptgang CHF 18

Scampicremesuppe mit Vecchia Romagna flambierte Riesenkrevette und Amaranth-Popcorn

CHF 15

come principale / als Hauptgang CHF 24

PASTE

PASTA DI GRANO DURO
DI PRODUZIONE ARTIGIANALE
DEI TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



- ✓ Tagliatelle di grano duro ai funghi porcini con jus al burro ed erbe del giardino

Tagliatelle di grano duro allo zafferano con salsa alla bolognese

- ✓ Tagliatelle di grano duro con aglio, olio e peperoncino

Ravioli al brasato di manzo con burro, salvia, pinoli rosolati e jus di manzo

Secondo disponibilità del giorno

Taglierini ai funghi porcini freschi con jus al burro ed erbetta del giardino

TEIGWAREN

TEIGWAREN AUS HARTWEIZEN
AUS PRODUKTION
VON DEN TERRENI ALLA MAGGIA AUS ASCONA

Hartweizen-Tagliatelle mit Steinpilzen und Butter-Kräuterjus

Saffran Hartweizen-Tagliatelle mit Bolognese Sauce

Hartweizen-Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncino

CHF 23

come primo / als Vorspeise CHF 15

Mit geschmortem Rindfleisch gefüllte Ravioli an Butter, Salbei, und gebräunten Pinienkernen

CHF 27

come primo / als Vorspeise CHF 19

Nach Verfügbarkeit des Tages

Feine Bandnudeln mit frischen Steinpilzen an Butter-Kräuterjus

CHF 32

come primo / als Vorspeise CHF 23

SOLO RISOTTI

RISO NOSTRANO "LOTO"
PRODOTTO DAI
TERRENI ALLA MAGGIA DI ASCONA



Risotto al Merlot del Ticino
con chips di prosciutto crudo

✓ Risotto profumato all'arancia e lavanda

✓ Risotto estivo con brunoise di verdura alle
erbe del nostro giardino

✓ Risotto alla zucca e funghi misti

Risotto alle castagne,
con marmellata di ribes selvatiche

✓ Risotto all'uva americana
con büscion di capra

Risotto al Gorgonzola e composta di cipolle
rosse e rosette di Prosciutto Crudo di Parma

Risotto Thai con gamberoni flambati

Risotto ai funghi porcini ed erbe

SPECIALE di Ronco sopra Ascona

Risotto del Ghell, allo zafferano e Marsala
con rondelle di luganighetta ticinese

✓ Risotto al pesto di tartufo estivo
con scaglie di tartufo estivo (8-10gr.)
mantecato alla Vecchia Romagna

Risotto al basilico
con guanciale di vitello (ca. 70gr.)

✓ Risotto con funghi Porcini freschi*
(secondo disponibilità del giorno)

Un marchio di
Gastro Ticino per il riconoscimento
particolare di prodotti locali
sulla carta



NUR RISOTTI

EINHEIMISCHER TESSINER REIS "LOTO"
PRODUZIERT VON DEN
TERRENI ALLA MAGGIA IN ASCONA

Risotto mit Tessiner Merlot
und Rohschinken Chips

Orangen Risotto mit Lavendel

Sommer Risotto mit Gartenkräuter und
gemischte Gemüsewürfel

Kürbis Risotto mit gemischten Pilzen

Kastanien Risotto,
mit Marmelade aus wilden Heidelbeeren

CHF 21

come primo / als Vorspeise CHF 15

Risotto mit Americano Trauben
und weichem Tessiner Ziegenkäse

Risotto mit Gorgonzola-Käse und roten
Zwiebeln und Parmaschinken-Rosetten

Thailändisches Risotto
mit flambierten Riesenkrevetten

Risotto mit Steinpilzen und Kräuter

SPEZIAL Risotto von Ronco sopra Ascona

Risotto «del Ghell» mit Saffran, Marsala und
Rondellen von tessiner luganighetta

CHF 26

come primo / als Vorspeise CHF 21

Risotto mit Sommertrüffelpesto und
gehobeltem Sommertrüffel (8-10gr.)
parfümiert mit Vecchia Romagna

Risotto mit Basilikum-Pesto
und geschmortem Kalbsbäckchen (ca. 70gr.)

Risotto mit frischen Steinpilzen
*(nach Verfügbarkeit des Tages)

CHF 29

come primo / als Vorspeise CHF 24

Eine Marke von Gastro Ticino
als Auszeichnung für Lokale
Produkte auf der Speisekarte

RISOTTI

CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO
PER "CHEF"
LOCARNO 30.8.2019



Il nostro chef di cucina Antonio Nogueira, alla sua seconda partecipazione al campionato, ha vinto il titolo di Campione ticinese del risotto nella categoria degli chef di cucina professionisti.

Per il nostro chef questo premio è un onore e una conferma del grande lavoro svolto finora. Con piacere vi raccomandiamo di degustare un buon risotto.

Buon appetito!

RISOTTO

TESSINER RISOTTO MEISTERSCHAFT
FÜR "KÜCHENCHEFS"
LOCARNO 30.8.2019

Unser Küchenchef Antonio Nogueira, hat den 1. Platz an der Tessiner Risotto Meisterschaft geholt in der Kategorie der Küchenchefs und ist somit Träger des Titels «Tessiner Risotto Meister 2019».

Es ist eine grosse Ehre und eine Bestätigung für Ihn für die bisher geleistete Arbeit. Es ist daher nun eine grosse Freude Ihnen zu empfehlen einen der vielen guten Risotto zu degustieren.

Guten Appetit!



IL RISOTTO VINCITORE / DER GEWINNER-RISOTTO

Risotto „Ticino“
al pomodoro con formaggino fresco al Blu 

Risotto „Ticino“
mit Tomaten und Blauem tessiner Frischkäse

CHF 21
come primo / als Vorspeise CHF 15



RISOTTI & PESCE

Filetto di trota con funghi trifolati
alle erbe del Giardino
Risotto al basilico

RISTOTTO & FISCH

Forellenfilet mit gemischten Pilzen
an frischen Kräutern
Basilikum Risotto

CHF 31

RISOTTI & CARNE

Guanciale di vitello brasato al Merlot (150gr.)
con tagliatelle al burro e verdure del giorno

RISOTTO & FLEISCH

In Merlot und Kräutern geschmortes
Kalbsbäckchen (150gr.), serviert mit
Butternudeln und Tagesgemüse

CHF 45

Filetto di manzo Angus 150gr.
ai funghi misti
Risotto alla parmigiana

Angus Rinderfilet 150gr.
an gemischten Pilzen
Parmesanrisotto

CHF 48

- secondo disponibilità filetto da 200gr.

- nach Verfügbarkeit Filet 200gr. CHF 58

A PARTIRE DA 2 PERSONE

Sella di capriolo con salsa alla selvaggina,
risotto alla zucca, cavolo rosso, castagne
glassate e mela ai ribes
(1 servizio)


AB 2 PERSONEN (ca. 250gr. pro Person)

Rehrücken mit Wildsauce, Kürbis Risotto,
Rotkraut, glasierte Maroni und glasierter
Äpfel und Johannisbeeren Marmelade
(1 Service)

CHF 49

per persona/pro Person

VEGETARIANO

 Cordonbleu di melanzana farcito con
pomodoro e mozzarella
accompagnato dai contorni del giorno

VEGETARISCH

Auberginen Cordonbleu gefüllt mit Tomate
und Mozzarella, mit Tagesbeilagen

CHF 29

DOLCI / GELATI & FORMAGGI

SÜSSES / EIS & KÄSE

Crêpes Suzettes al Grand Marnier servito
con gelato alle castagne fatto in casa

Crêpes Suzettes an Grand Marnier
serviert mit Hausgemachtem Kastanieneis
CHF 13

Pera Williams al vino bianco e vaniglia con
sorbetto all'uva americana fatto in casa

Williams-Birne in Weisswein und Vanille
gekocht, mit hausgemachtem Americano
Trauben Eis
CHF 13

Vermicelli di castagne e meringata
con gelato alla vaniglia

Kastanien Vermicelles mit Meringues
und Vanilleeis
CHF 11

Tortino al cioccolato con cuore fondente e
gelato alla Farina Bona fatto in casa

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
und hausgemachtem Farina Bona-Eis
CHF 13

Coppa caffè gelato sbattuto "La Rocca"

Aufgeschlagener Eiskaffee
nach "La Rocca" Art
CHF 13
con Kirsch / mit Kirsch
CHF 11
senza Kirsch / ohne Kirsch

Macedonia di frutta fresca
con o senza gelato a scelta

Frischer Fruchtsalat
mit oder ohne einer Kugel Eis nach Wahl
CHF 8.50
CHF 11.50
con gelato / mit Eis

Gelati:
vaniglia, mocca, cioccolato, straciatella

Eiscreme:
Vanille, Mokka, Schokolade, Straciatella

Sorbetti:
Limone, lampone e mango

Sorbets:
Zitrone, Himbeere und Mango
CHF 4.50

Gelati fatti in casa:
farina bona, uva americana,
frutta esotica, castagne

Hausgemachte Eissorten:
Farina Bona, Americano Trauben,
Exotische Früchte, Kastanien CHF 6.00

liquore / Likör + CHF 4.00
panna / Rahm + CHF 2.00

Piatto di formaggi, scelta di formaggi
ticinesi

Käseteller, Auswahl von Tessiner und
Käsesorten
Grande / Gross (~150gr.) CHF 20
Normale / Normal (~100gr.) CHF 15
Piccolo / Klein (~60gr.) CHF 10

Dichiarazione di provenienza
Herkunftsangabe
Declaration of provenance
Déclaration de provenance

Manzo, Rindfleisch, Beef, Bœuf	Argentina, Uruguay, Paraguay
Maiale, Schweinefleisch, Pork, Porc	Svizzera (CH)
Agnello, Lamm, Lamb, Agneau	Nuova Zelanda, Irlanda
Vitello, Kalb, Calf, Veaux	Svizzera (CH)
Trota, Forelle, Trout, Truite	Italia, Francia
Gamberoni, Garnelen, Prawns, Crevettes	Vietnam, India
Tonno, Thunfisch, Tuna, Thon	Vietnam

Allergeni, Allergen, Allergène

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può rivolgersi al nostro capo servizio per ricevere le giuste informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear customer, our head service will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Lieber Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



In Ticino è vietata la vendita e il consumo di qualsiasi tipo di bevanda alcolica (birra, vino, superalcolici) ai minori di 18 anni.

Im Tessin ist der Verkauf und Konsum jeglicher Art von alkoholischen Getränken (Bier, Wein, Spirituosen) für Kinder unter 18 Jahren verboten.

In Ticino, the sale and consumption of any type of alcoholic beverage (beer, wine, spirits) is prohibited to children under 18 years of age.

Au Tessin, la vente et la consommation de tout type de boisson alcoolisée (bière, vin, spiritueux) est interdite aux enfants de moins de 18 ans.