



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



Antipasti / Vorspeisen

½ porzione 1 porzione

- | | | |
|---|-----------|----------------------|
| • Asparagi verdi tiepidi
con salmone affumicato scozzese e “salsa olandese”
<i>Lauwarme grüne Spargeln
mit geräuchertem Schottischen Lachs „Hollandaise Sauce“</i> | sfr. 18.- | sfr. 27.- |
| • Carpaccio di manzo all’olio d’oliva toscano e limone
con rucola, parmigiano e pinoli
<i>Rinds Carpaccio an Olivenöl aus der Toskana und Zitrone
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen</i> | sfr. 18.- | sfr. 24.- |
| • Terrina di fegato d’oca “mi-cuit” marinato al cognac e porto
<i>Gänseleber-Terrine “Mi-Cuit” mariniert mit Cognac und Porto</i> | sfr. 21.- | sfr. 28.- |
| • Insalata primaverile con petto d’anatra affumicato
e punte di asparagi verdi
<i>Frühlingssalat mit geräucherter Entenbrust
und grüne Spargelspitzen</i> | sfr. 18.- | sfr. 24.- |
| • Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli
<i>Frisee- Salat mit geräucherten Lachsstreifen und Pinienkernen</i> | sfr. 17.- | sfr. 22.- |
| • Insalata verde o mista
<i>Grüner oder gemischter Salat</i> | | sfr. 9.- / sfr. 11.- |

Zuppe / Suppen

- | | | |
|---|--|-----------|
| • Crema d’asparagi verdi
<i>Grüne Spargelcrèmesuppe</i> | | sfr. 10.- |
| • Zuppa di cipolle gratinate alla Paprika
<i>Suppe von gratinierten Zwiebeln mit Paprika</i> | | sfr. 11.- |
| • Crema di carote alla Vodka
<i>Karottencrèmesuppe mit Wodka</i> | | sfr. 11.- |



Paste / Teigwaren

- Spaghetti o penne al pomodoro e basilico sfr. 17.-
Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti o penne all'arrabbiata sfr. 18.-
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. 25.-
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
- Taglierini freschi al curry e gamberetti sfr. 29.-
Frische feine Nudeln mit Curry Sauce und Krevetten
- Ravioli ripieni al tartufo e scaglie di parmigiano sfr. 26.-
Ravioli gefüllt mit Trüffeln und Parmesanspänen

Risotti / Risotto „Terreni alla Maggia Ascona“

- Risotto al gorgonzola e mascarpone con noci sfr. 19.-
Risotto mit Gorgonzola, Mascarpone und Baumnüssen
- Risotto al pesto genovese dello Chef Jean Pierre sfr. 19.-
Risotto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan
- Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni alla pioda sfr. 29.-
Risotto mit altem Balsamico-Essig und gegrillten Riesengarnelen
- Risotto agli asparagi verdi e mascarpone sfr. 28.-
Risotto mit grünen Spargeln und Mascarpone



Pesci / Fische

- Filetti di branzino alla griglia alla mediterranea sfr. 39.-
con capperi e olive
*Meerwolfffilets an leichter mediterranen Tomatensauce
mit Kapern und Oliven*
- Code di gamberoni al curry madras e mela sfr. 42.-
Gebratene Riesengarnelen an Curry-Sauce und Äpfeln
- Filetto di tonno rosso alla griglia sfr. 41.-
su letto di asparagi verdi con salsa olandese
*Rotes Thunfischfilet vom Grill
auf Spargel Bett mit «Hollandaise» Sauce*

Carni / Fleisch

- Scaloppine di vitello alle spugnole su letto di asparagi verdi sfr. 45.-
Kalbsschnitzel auf Spargel-Bett an leichter Morchel Rahm-Sauce
- Scaloppine di vitello al limone su letto di asparagi verdi sfr. 37.-
Kalbsschnitzel auf Spargel-Bett an leichter Zitronen-Sauce
- Costolette d'agnello al timo RR sfr. 43.-
Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR
- Filetto di manzo al pepe nostrano della Valle Maggia e grappa sfr. 49.-
Rindsfilet mit Maggia-Tal Pfeffer verfeinert mit Grappa
- Aletta di manzo brasato al vino rosso Merlot sfr. 34.-
Rinderschulter in Merlot geschmort
- Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff sfr. 44.-
Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da:

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

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

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. 11.-/ 100 grammi



Dolci / Süßwaren

- Mousse al cioccolato con arance sfr. 12.-
Schokoladen-Mousse mit Orangen
- Crème caramel fatto in casa sfr. 10.-
Hausgemachtes Karamelköpfchen
- Tiramisù al Grand Marnier sfr. 12.-
Tiramisù mit Grand Marnier
- Panna cotta alla vaniglia e coulis di lampone sfr. 12.-
Vanille Rahm-Köpfchen mit Himbeermark
- Semifreddo all'amaretto di Saronno sfr. 13.-
Halbgefrorenes mit Amaretto di Saronno
- 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

**Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:**

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	USA
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

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

I prezzi si intendono IVA compresa / Preise sind inkl. MWSt.