



Speisekarte

Sehr geehrter Gast,

in dieser Karte finden Sie eine kleine Auswahl
an kalten und warmen Gerichten.

Da wir unsere Speisen à la minute zubereiten,
können wir Wartezeiten
~ besonders bei mehreren Bestellungen ~
leider nicht ausschließen.

Öffnungszeiten 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Ihr Hotel Ascona Team



Suppen

Romatomaten-Basilikum-Cremesuppe mit Croûtons	EURO	5,00
Heide Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und gebratenen Mettwurstscheiben	EURO	5,00
Norddeutsche Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	EURO	5,50
Lemon-Ingwer Cremesuppe mit Glasnudeln und Meeresfrüchten	EURO	6,00



Salate

Kleiner Salat vom Buffet EURO 4,50

„Caesar“-Salat

Römersalat, Kapern, Sardellen, Parmesan
und Croûtons mit geröstetem Speck
an körnigem Senf-Dressing

EURO 9,50

Chefsalatteller „ASCONA“

Variation von Blattsalaten
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Käse-Schinkenstreifen und Joghurt-Dressing

EURO 10,50

Salatteller „Black Tiger“

in Kräuterbutter gebratene Black Tiger Garnelen
auf Rucola-Kirschtomaten-Salat,
Parmesan und Balsamico-Dressing

EURO 14,50



.....für den kleinen Hunger.....

Knifte oder Stulle klassisch

Käse oder Schinkenbrot mit Essiggemüse EURO 6,50

Currywurst klassisch

Bratwurst mit Currysauce,
Pommes Frites und Salatgarnitur EURO 7,50

Ascona Schinken, Käse und Aufschnittplatte

mit Essiggemüse, Brot und Butter EURO 8,50

Berner Schinkentoast

Geröstetes Weißbrot mit Champignons à la Crème,
Schinkenwürfeln und Käse gratiniert EURO 8,50

Clubsandwich

Geröstetes Weißbrot mit Hähnchenbrust,
Bacon, Salat und Remouladen-Sauce EURO 9,50



Classic Burger

100% Rindfleisch mit Cocktailsauce, Tomate,
Essiggurke und Zwiebeln im Sesam-Brötchen
dazu gebackene Kartoffelwedges

EURO 11,00

Ascona Burger

100% Rindfleisch mit Barbecue-Sauce,
Bacon, Spiegelei, Käse, Essiggurke
und Tomate im Sesam-Brötchen
dazu gebackene Kartoffelwedges

EURO 12,50

Vegetarisch, Vegan

Zucchini-Nudeln mit Gemüsebolognese

EURO 10,50

Penne mit gebratenen mediterranen Gemüsen,
Pesto und geriebenen Parmesan

EURO 10,50

In Sesam gebratene Tofu-Würfel
mit Kirschtomaten, Zuckerschoten,
Champignons und Rosmarin-Drillinge

EURO 12,50



Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Salbei und Parmaschinken gebraten,
dazu Brokkoli und Gnocchi

EURO 17,50

In Knoblauch-Thymian gebratenes Filet vom Loup de mer
auf cremigem Ratatouillegemüse,
Rosmarinkartoffeln und ligurischem Olivenöl

EURO 18,00

Rumpsteak 200g
mit Champignon-Lauchgemüse,
Kräuterbutter und Lyoner Kartoffeln

EURO 19,50



Hauptgänge mit Salzen aus der



Alpensalz aus Österreich

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken

mit Zitrone und Speck-Lauch-Bratkartoffeln

EURO 16,00

(ca. 250 Mio. Jahre altes Salz, eines der besten und edelsten Natursalze der Welt, würzig im Geschmack)

Alea Red Gold Salz aus Hawaii

Gebratenes Seeteufel Filet auf schwarzen Tagliatelle

an Safranschaum und sautiertem Frühlingslauch

EURO 19,50

(rotes Meersalz mit mineralischem, natürlichem Aroma, kräftig im Geschmack)



Black Lava Salz aus Hawaii

Rinderfilet 180g Surf and Turf mit Riesengarnele,



Portweinjus und Backkartoffel mit Sour Creme

EURO 23,50

(schwarzes Meersalz, mild und würzig im Geschmack)

Die Salze der   können Sie bei uns käuflich erwerben. Sprechen Sie uns gerne an.

Besuche Sie doch einfach mal die Salzgrotte im Kurhaus. Termine hierfür können Sie gerne bei uns buchen.

Die Wände der   sind mit Kristallsalzsteinen ausgekleidet.

Sie stammen aus bis zu 600m tiefen Minen an Ausläufern des Himalayas in Pakistan.

Die Luftfeuchtigkeit von ca. 50% erleichtert die schnelle Aufnahme der salzigen Luft bei angenehmen ca. 19°C Raumtemperatur.

Empfohlen wird die Salzgrotte u.a. bei Atemwegserkrankungen, Asthma, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlafstörungen, Stress uvm.

Alle angegebenen Preise in EURO inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Dessert

Orangen Crêpes mit Vanille-Knusper Eis auf Amarenakirschen	EURO	7,50
Parfait von weißer und brauner Schokolade auf Himbeermark	EURO	7,50
Karamellisierter Kiwi-Bananensalat mit Maracujasorbet und Orangelikör	EURO	7,50
Warmes Schokoladenkuchen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanillesauce	EURO	7,50

Kinderkarte

Räuber Hotzenplotz

Warmer Teller mit nix zum räubern
auf Muttis/ Vatis Teller

kostet NIX

Pinocchio

Pasta mit Tomatensauce und Käse

EURO 5,00

Arielle die Meerjungfrau

Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelpüree

EURO 6,50

Au Schwarte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

EURO 7,50