



SUNDAY

Brunch

MENU

MonteCarlo

LIVING | ASCORA





## INIZIAMO IN... DOLCEZZA

Croissant vuoto o ripieno alla marmellata/crema/cioccolato/miele/pistacchio	2.50	Birchermüsli con latte o yogurt	7.00
Pane burro e marmellata	5.00	Crêpe alla nutella o alla marmellata	8.00
Yogurt bianco o di soya	4.00	Pancake con sciroppo d'acero	10.00

### UOVA



(da allevamento a terra e biologiche)

Fritte sunny side up o over easy 6.00

Uova strapazzate 5.00

Uova in camicia 7.00

#### Uova alla Benedict

Prosciutto 12.00

Spinaci 12.00

Salmone 14.00

Bollite 3 minuti (coque) / 6 minuti (barzotto) / 9 minuti (sode) 4.00

Omelette 9.00

con ingredienti a scelta tra: formaggio, funghi, pomodori, cipolla, prosciutto cotto, peperoni, verdure grigliate, peperoncino fresco 13.00

\* con bacon/salsiccia/fagioli supplemento di 4 chf

### PASTA AL FORNO



Ogni domenica una proposta diversa dalla nostra cucina 16.00

### ANTIPASTI FREDDI



Mini Buddha Bowl a scelta tra: Chicken, Poke, Veggy, Fruit o Autumn 12.00

Vitello Tonnato con pomodorini confit e frutto del capperò 19.00

Salmone marinato agli agrumi 19.00

Toast con avocado e uova 9.50

Tagliere di affettati 16.00

### DESSERT E FORMAGGI



Dolci del giorno al cucchiaino 10.00

Crostata/torta fatta in casa 10.00

Macedonia di frutta di stagione 12.00

Gelati o sorbetti 3.50 (per pallina)

Piatto di formaggi con confetture e miele 16.00

## GARDEN BRUNCH

Formula all inclusive 5 portate  
prezzo a persona: 50 chf

Formula all inclusive kids  
prezzo per bambini fino a 12 anni: 25 chf

#### BEVANDE INCLUDE

Caffetteria - 1 bottiglia di acqua (33cl)  
1 succo di frutta a persona

\* La carta vini, la drink list, le nostre pinse e le nostre bowls sono consultabili scannerizzando con il vostro telefono il QR code posizionato sul vostro tavolo.



## BEGINNEN WIR MIT...SÜSSEM

Croissants leer oder gefüllt mit marmelade/creme/schokolade/honig/ pistazien	2.50	Birchermüsli mit Milch oder Joghurt	7.00
Butterbrot und Marmelade	5.00	Crêpe zum Nutella oder Marmelade	8.00
Weißer Joghurt oder Soja-Joghurt	4.00	Pfannkuchen mit Ahornsirup	10.00

### EIER



(biologische Bodenhaltung)

Omelette Sunny Side up oder Over Easy	6.00
Rührei	5.00
Pochierte Eier	7.00
Eier alla Benedict	
Schinken	12.00
Spinat	12.00
Lachs	14.00
3 Minuten (Coque) / 6 Minuten (gekocht) / 9 Minuten (hart)	4.00

Omelette	9.00
Mit Zutaten ihrer Wahl: Käse, Pilze, Tomaten, Zwiebeln, gekochter Schinken Paprika, gegrilltes Gemüse, frische Chili	13.00

\* mit Bacon/Wurst/Bohnen Aufpreis von 4 chf

### GEBACKENE NUDELN



Jeden Sonntag ein anderer Vorschlag als unsere Küche	16.00
---	-------

### KALTE VORSPEISEN



Mini-Buddha Bowl ihrer Wahl zwischen: Chicken, Poke, Veggy, Fruit oder Autumn	12.00
Vitello Tonnato mit Pomodorini Confit und Kapern	19.00
Mit Zitrusfrüchten marinierter Lachs	19.00
Toast mit Avocado und Eiern	9.50
Aufschnitteller	16.00

### DESSERT UND KÄSE



Löffeldesserts des Tages	10.00
Hausgemachter Kuchen/Torte	10.00
Obstsalat der Saison	12.00
Speiseeis oder Sorbets	3.50 (pro eiskugel)
Käseplatte mit Konfitüren und Honig	16.00

## GARDEN BRUNCH

### All-Inclusive-Formel mit 5-Gänge-Menü

Preis pro Person: 50 chf

### All Inclusive Kinder Formel

Preis für Kinder bis 12 Jahre: 25 chf

#### GETRÄNKE INBEGRIFFEN

Café-Bar – eine Flasche Wasser (33cl)  
1 s1 Saft pro person

\* Die Weinkarte, die Getränkliste, unsere Snacks  
und unsere Bowls können Sie durch Scannen des  
QR-Codes mit ihrem Telefon auf ihrem Tisch finden.



## COMMENÇONS... EN DOUCEUR

Croissant nature ou à la confiture/crème/chocolat/miel/pistache	2.50	Birchermüsli avec lait ou yaourt	7.00
Pain beurre et confiture	5.00	Crêpe au Nutella ou à la confiture	8.00
Yaourt nature ou au soja	4.00	Pancake au sirop d'érable	10.00

### ŒUFS

(poules élevées au sol en élevage biologique)



Œufs au plat sunny side up ou over easy	6.00
Œufs brouillés	5.00
Œufs pochés	7.00
Œufs à la Bénédicte	
Jambon	12.00
Épinards	12.00
Saumon	14.00

Bouillis 3 minutes (à la coque) / 6 minutes (mollets) / 9 minutes (durs)

Omelette	9.00
avec ingrédients au choix : fromage champignons, tomates, oignon, jambon cuit poivrons, légumes grillés, piment frais	13.00

\* avec bacon/saucisse/haricots supplément de 4 chf

### PÂTES AU FOUR



Chaque dimanche, une proposition culinaire différente 16.00

### ANTIPASTI FROIDS



Mini Buddha Bowl au choix: Chicken, Poke, Veggy, Fruit ou Autumn	12.00
Vitello Tonnato (tranches de veau sauce thon) aux tomates cerise confites et fruit du câprier	19.00
Saumon mariné aux agrumes	19.00
Toast avocat et œuf	9.50
Planche de charcuterie	16.00

### DESSERTS ET FROMAGES



Douceurs du jour à la cuillère	10.00
Crostata/Tarte maison	10.00
Macédoine de fruits de saison	12.00
Glaces ou sorbets	3.50
(par boule de glace)	
Assiette de fromages avec confitures et miel	16.00

## GARDEN BRUNCH

### Formule Tout compris 5 plats

Prix par personne: 50 chf

### Formule Tout compris kids

Prix par enfant jusqu'à 12 ans: 25 chf

#### BOISSONS INCLUSES

Cafétéria - bouteille d'eau (33cl)  
1 jus de fruit par personne

\* La carte des vins, la liste des boissons, nos pinse (tranches de pizza romaine) et nos bowls sont consultables en scannant avec votre téléphone le code QR situé sur votre table.

091 7910010  
montecarlo@livingascona.ch  
Viale Bartolomeo Papio 1, 6612 Ascona