

LA NOSTRA STORIA



Benvenuti alla "Stalla degli Angioli", un luogo intriso di storia nel cuore di Ascona, affacciato sulle splendide rive del Lago Maggiore.

La nostra struttura, risalente al 1500, è ricca di fascino: nata come stalla, oggi è un ristorante che custodisce preziose tradizioni culinarie.

Da quattro generazioni, la nostra famiglia gestisce la "Stalla degli Angioli", celebrando con passione e orgoglio le varie culture gastronomiche.

Offriamo inoltre otto confortevoli camere, alcune recentemente rinnovate, dove il fascino del passato si fonde armoniosamente con il comfort moderno.

Ogni piatto racconta una storia, ogni ingrediente riecheggia tempi antichi, e ogni pasto è un tributo alla cultura e alle radici.

La cucina tradizionale è l'anima di una regione: non è solo nutrimento, ma un mezzo per custodire valori, condividere memorie e creare legami.

Cucinare con il cuore e gustare con l'anima: questa è la nostra filosofia.

Siamo onorati di accogliervi e vi auguriamo un'esperienza indimenticabile nella nostra dimora.



Herzlich willkommen in der „Stalla degli Angioli“, ein geschichtsträchtiges Haus im Herzen von Ascona, am Ufer vom Lago Maggiore gelegen.

Unser Gebäude stammt aus dem Jahr 1500 und hat eine faszinierende Geschichte: einst war es ein Stall und heute ist es ein Restaurant voller Tradition.

Seit vier Generationen führt unsere Familie die „Stalla degli Angioli“, Freude und Wertschätzung der verschiedenen kulinarischen Traditionen.

Neben unserer Küche bieten wir auch acht gemütliche Zimmer, die teilweise kürzlich renoviert wurden um den historischen Charme mit dem modernen Komfort zu verbinden.

Jede Mahlzeit erzählt eine Geschichte, jede Zutat ist ein Echo vergangener Tage und jedes Gericht ein Ausdruck von Kultur und Heimat.

In der traditionellen Gastronomie lebt die Seele einer Region. Hier geht es nicht darum den Hunger zu stillen sondern Werte zu Bewahren, Erinnerungen zu teilen und Verbindungen schaffen.

Tradition in der Gastronomie bedeutet, mit dem Herzen zu kochen und mit der Seele zu genießen.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Antipasti/ Vorspeise/ Entrées

Bouquet di insalate verdi 11. –
Grüner Blattsalat
Bouquet de salades vertes

Minestra d'orzo con zucca e castagne 15. –
Gerstensuppe mit Kürbis und Kastanien
Soupe d'orge à la courge et aux châtaines

Composizione di insalate miste 13. –
Gemischter Salat
Salade mêlée

Tris di bruschette 17. –
Dreierlei Bruschette
Trio de bruschettas

Caprino della Vallemaggia su passata di zucca, aceto balsamico e crumble di noci 18. –
Ziegenkäse aus dem Maggiatal auf Kürbispüree mit Balsamico-Essig und Walnuss-Crumble
Fromage de chèvre de la Vallemaggia sur velouté de courge, vinaigre balsamique et crumble aux noix

Battuta di filetto di manzo 110g 26. –
Tatar vom Rinderfilet, 110 g
Tartare de filet de bœuf, 110 g

Insalata "Angioli" con uva, noci, funghi, uovo e cavolo rosso 18. –
„Angioli“-Salat mit Trauben, Walnüssen, Pilzen, Ei und Rotkohl
Salade „Angioli“ aux raisins, noix, champignons, œuf et chou rouge

Invitiamo la nostra 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 possano provocare allergie.

Geschätzte Gäste: falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal bevor Sie bestellen.

Gerne empfehlen sie Ihnen eine Alternative damit Sie die Mahlzeit genießen können

Primi / Ester Gang/ Premiers plats

Risotto al Merlot rosso con blu del Ticino e crumble di noci 33. –
Risotto mit rotem Merlot, blu vom Tessin und Walnuss-Crumble
Risotto au Merlot rouge, Bleu du Tessin et crumble de noix

Gnocchi di patate fatti in casa ½ porz. 19.- 28. –
con ragù di luganighetta
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Luganighetta-Ragout
Gnocchis de pommes de terre faits maison au ragù de luganighetta

Lasagna casarecce con chips di parmigiano 26. –
Hausgemachte Lasagne
Lasagnes faites maison

Ravioli di zucca al burro versato ½ porz. 19.- 26. –
con salvia e parmigiano
Kürbistravioli mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan
Ravioli à la courge, beurre fondu, sauge et parmesan

Tagliatelle del pescatore profumate al limone 37. –
Tagliatelle „Pescatore“ mit feiner Zitronennote
Tagliatelles « Pescatore » aux fruits de mer, délicatement parfumées au citron

Fondue chinoise (solo su riservazione)

Fondue Chinoise - min. 2 persone

Le carni della nostra Fondue chinoise sono accuratamente tagliate a mano al coltello
Das Fleisch für unser Fondue Chinoise wird sorgfältig von Hand geschnitten
Les viandes de notre Fondue Chinoise sont soigneusement tranchées à la main.

Manzo e vitello 250g con 6 salse fatte in casa 52. –
servito con patate fritte e riso
Rind und Kalb 250g mit 6 hausgemachten Saucen serviert mit Pommes Frites und Reis
Boeuf et veau 250g avec 6 sauces faites maison avec pommes frites et du riz

Supplemento carne (100g) 9. –
Fleischzuschlag (100g)
Supplément viande (100g)

Con 300g di filetto di manzo tagliato al coltello 69. –
Mit 300g Rindsfilet von Hand geschnitten
Avec 300g de filet de boeuf coupé au couteau

Piatti principali/ Hauptgerichte/ Cours principaux

Filetto di coregone del lago con riso e verdure	42. –
<i>Felchenfilet vom See mit Reis und Gemüse</i>	
<i>Filet de féra du lac accompagné de riz et légumes</i>	
Fegato di vitello alla veneziana con riso	42. –
<i>Kalbsleber nach venezianischer Art mit Reis</i>	
<i>Foie de veau à la vénitienne avec du riz</i>	
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano	45. –
<i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	
<i>Ossobuco de veau accompagné de risotto au safran</i>	
Scottadito d'agnello “Rolls Royce” con patate e verdure	46. –
<i>Lammkoteletts “Rolls Royce” mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Côtes d’agneau avec pommes de terre et légumes</i>	
Ribeye di manzo e pepe della valle Maggia con patate e verdure	44. –
<i>Ribeye von rind und Vallemaggia-Pfeffer, Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Ribeye du bœuf et poivre de la Vallemaggia, pommes de terre et légumes</i>	
Filetto di manzo con patate e verdure 200g	53. –
<i>Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse 200g</i>	
<i>Filet de boeuf avec pommes de terre et légumes 200g</i>	
<i>Supplemento burro Café de Paris</i>	2. –

Tutte le nostre carni alla griglia vengono servite con patate e verdure. CON RISOTTO + 6fr.-
Alle unsere Grillgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert. **MIT RISOTTO + 6fr**
Toutes nos viandes grillées sont accompagnées de pommes de terre et de légumes
AVEC RISOTTO + 6fr.-

Per ogni cambiamento alle pietanze della carta è imposto un costo di CHF 4.50
Für jede Änderung der Gerichte auf der Speisekarte wird ein Preis von CHF 4.50 erhoben
Pour chaque modification des plats de la carte, un coût de CHF 4.50 est imposé

L'autunno / Der Herbst / L'automne

Carpaccio di cervo, vinaigrette di patate dolci e castagne 26. –

Hirschcarpaccio mit Süßkartoffel-Kastanien-Vinaigrette

Carpaccio de cerf, vinaigrette de patate douce et châtaignes

Degustazione di salumi di selvaggina con funghi marinati, zucca e confettura di mirtilli rossi 28. –

Wildspezialitäten mit marinierten Pilzen, Kürbis und Preiselbeerkonfitüre

Dégustation de charcuteries de gibier, accompagnées de champignons marinés, de courge et de confiture d'airelles

* * * *

Risotto ai funghi porcini 32. –

Risotto mit frischen Steinpilzen

Risotto aux bolets

Tagliatelle al ragout di cinghiale 29. –

Tagliatelle mit Wildschweinragout

Tagliettes au ragoût de sanglier

Medaglione di cervo con salsa ai mirtilli rossi e suoi controni 43. –

Hirschmedaillon mit Preiselbeersauce und seinen Beilagen

Médaillon de cerf, sauce aux airelles rouges, avec ses accompagnements

Scaloppina di capriolo ai funghi porcini con i suoi contorni 45. –

Rehschnitzel mit Steinpilzen mit seinen Beilagen

Escalope de chevreuil aux cèpes avec ses accompagnements

La nostra "Sella di capriolo" su riservazione (min. 2 pers.) 69. –

Rehrücken auf Vorbestellung (min. 2 pers.)

Selle de chevreuil sur réservation (min. 2 pers.)

con spätzli, cavolo rosso, castagne glassate, pera al vino rosso e marmellata di mirtilli

mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Kastagnen, Rotweinbirne und Preiselbeer-Marmelade

avec spätzli, chou rouge, marrons glacés, poire au vin rouge

Menù autunnale

Herbst Menu / Menu d'automne



Minestra d'orzo con zucca e castagne

Gerstensuppe mit Kürbis und Kastanien

Soupe d'orge au potiron et aux châtaines

* * * *

Medaglione di cervo con salsa ai mirtilli rossi

Hirschmedaillon mit Preiselbeersauce

Médailлон de cerf, sauce aux airelles

* * * *

Semifreddo al Grand Marnier con salsa al cioccolato

Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce

Parfait glacé au Grand Marnier, sauce au chocolat

