



CASTELLO_{DEL}SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

sorbet au céleri – pomme verte – brioche au beurre

Duck liver – celery sorbet – green apple – butter brioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI A LA RICOTTA ET TRUFFE PÉRIGORD

pourpier sauvage – topinambour – balsamico traditionnel

Fagottini with ricotta and Périgord truffle –

Wild purslane – Jerusalem artichoke – traditional balsamic vinegar

Impérial Weiss 2018 – Schloss Halbturn, Burgenland

TURBOT DE L'ATLANTIQUE

petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant

Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa

Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod

CHEVREUIL D'ETE

chou-fleur colorés – chanterelle – mûres

Summer venison – coloured cauliflower – chanterelle mushrooms – mulberries

Syrah Pres des Pierres 2021 – Didier Joris, Chamoson

CERISE BIGARREAUX

crème d'alpage – essence de fleur – oseille

Heart cherry – alpine cream – flower essence – wood sorrel

Moscato Rosa 2019 – Franz Haas, Montagna

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 90*

5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 110*

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service

If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff