



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

WEEKEND LUNCH

CŒURS DE LAITUE D'ETE

Œuf de caille tiède – chanterelles sautées – fleurs de sureau
Summer lettuce hearts

Gently warmed poached – poached quail egg – sautéed chanterelles – elderflower

OU / or

TRUITE DE LAC

Concombre du jardin – Gazpacho “Orto” – citron salé
Lake trout – garden cucumber – “Orto” gazpacho – salted lemon
avec 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
with 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

OU / or

AGNEAU DE MONTAGNE MARINE

Chou-rave – décoction d'artichauts – poivre vert Sichuan
Marinated mountain lamb – kohlrabi – artichoke decoction – green Sichuan pepper

Spécialités à partir de 2 personnes / Specialties for a minimum of 2 peoples

SOLE ATLANTIQUE OU LOUP DE MER

Atlantic sole or sea bass

OU / or

GIGOT DE VEAU SUISSE BRAISE OU GROS MORCEAU DU JOUR

Braised Swiss veal shank or Big Piece of the day

ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

LEGUMES MEDITERRANEENS AUX ARTICHAUTS

Mediterranean vegetables with artichokes

NOTRE RISOTTO LOTO DE TERRENI ALLA MAGGIA AU SAFRAN

Our risotto Loto from Terreni alla Maggia with saffron

Spécialité à partir de 2 personnes / Specialty for a minimum of 2 peoples

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA

Essence d'orange – baies de bois – glace à la vanille Bourbon
Orange essence – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream

au / with Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl a CHF 12.00

Menu

Pour adultes / For adults CHF 120.00

Pour enfants jusqu'à 12 ans / For children up to 12 years CHF 60.00

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