



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

WEEKEND LUNCH

PRIMAVERA LOCANDA BARBAROSSA

Asparagi bianchi – radice di cerfoglio – erbette primaverili
Locanda Barbarossa Frühling – weisser Spargel – Kerbelwurzel – Frühlingskräuter
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

OPPURE / oder

COREGONE DEL LAGO MAGGIORE

Finocchio fermentato – crema agli agrumi – aglio orsino
Felchen aus dem Lago Maggiore – fermentierter Fenchel – Zitruscreme – Bärlauch
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

OPPURE / oder

BLACK ANGUS TICINESE MARINATO

Ravanello colorato – gel di rosa canina – fiori di sambuco sott'aceto
Roh mariniertes Tessiner Black Angus
Bunter Rettich – Hagebuttengel – eingelegte Holunderblüten

Specialità a partire da 2 persone / Spezialitäten ab 2 Personen

SOGLIOLA ARROSTITO OPPURE BRANZINO

Gebratene Seezunge oder Wolfsbarsch

OPPURE / oder

STINCO DI VITELLO SVIZZERO BRASATO OPPURE GROSSE PIECE DEL GIORNO

Geschmorte Schweizer Kalbshaxe oder Grosse Piece des Tages

CONTORNI / Beilagen

VERDURE MEDITERRANEE CON CARCIOFI

Mediterranes Gemüse mit Artischocken

IL NOSTRO RISOTTO LOTO DEI TERRENI ALLA MAGGIA ALLO ZAFFERANO

Unser Risotto Loto der Terreni alla Maggia mit Safran

Specialità a partire da 2 persone / Spezialität ab 2 Personen

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA

Essenza di arancia – frutti di bosco – gelato vaniglia Bourbon
Orangenessenz – Waldbeeren – Bourbon-Vanille Eis
con / mit Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl a CHF 12.00

Menu

Per adulti / Für Erwachsene CHF 120.00

Per bambini fino a 12 anni / Für Kinder bis 12 Jahre CHF 60.00

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio

Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal