



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## DEGUSTAZIONE

### FOIE GRAS DE CANARD

sorbet à la pomme et céleri – mûre – brioche au beurre  
Duck liver – apple and celery sorbet – blackberry – butter brioche  
*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

### SFOGLIA RIPIENA A LA RICOTTA ET TRUFFE PERIGORD

pourpier sauvage – pomme braisée – aubergine  
Sfoglìa Ripiena with ricotta and Périgord truffle  
Wild purslane – braised apple – aubergine  
*Pur Sang 2017, Domaine Didier Dagueneau, Saint-Andelain*

---

### TURBOT ATLANTIQUE

artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant  
Atlantic turbot – artichoke – tomato and saffron fumet – crispy quinoa  
avec 10 g. de caviar Suisse Oona Osietra Carat, supplément CHF 40  
with 10 g. Swiss Oona Osietra Carat caviar, additional charge CHF 40  
*Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod*

---

### SELLE DE CHEVREUIL D'ETE

chou-fleur multicolore – chanterelles sautées – noix noire  
Saddle of summer venison – colourful cauliflower – sautéed chanterelles – black walnut  
*Impérial Rot 2008 - Weingut Schloss Halbturn, Halbturn*

---

### PECHE ET BABEURRE

framboises – meringue – citron kaffir  
Peach and buttermilk – raspberries – meringue – kaffir lime  
*Beerenauslese Cuvée 2021 - Alois Kracher, Illmitz*

---

### Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 – *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 110*  
5 plats / 5 courses CHF 220 – *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 130*

**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