



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

sorbet aux poires pochées – figue – brioche au beurre

Duck liver – braised pear sorbet – fig – butter brioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

SFOGLIA RIPIENA A LA RICOTTA ET AUBERGINE

mousse de parmesan – pignons de pin – huile de roquette

Stuffed Sfoglìa with ricotta and aubergine – parmesan foam – pine nuts – rocket oil

Roda I Blanco 2020 – Bodegas Roda, Haro

TURBOT ATLANTIQUE

artichaut – fumet de tomate au 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 2023 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLE DE FAON

panais – abricots secs – noisettes du Piémont

Loin of venison – parsnip – dried apricot – Piedmont hazelnut

Porphyriserva 2020 – Terlan-Kellerei, Terlan

PRUNE ET CAFÉ

panna cotta – glace au caramel salé – meringue à la lavanda

Plum and coffee – panna cotta – salted caramel ice cream – lavender meringue

Pian dei Sogni 2020 – Forteto della Luja, Loazzolo

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 105

5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 125

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