



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA  
BY THE LIVING CIRCLE

## DEGUSTAZIONE

### FOIE GRAS DE CANARD

sorbet à la pomme et céleri – noisette du Piémont – brioche au beurre  
Duck liver – apple and celery sorbet – Piedmont hazelnut – butter brioche  
*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

### FAGOTTINI À LA RICOTTA FUMÉE

légumes de printemps – poivre au citron – ciboulette  
Fagottini of smoked ricotta – spring vegetables – lemon pepper – chives  
*Pur Sang 2017, Domaine Didier Dagueneau, Saint-Andelain*

---

### TURBOT ATLANTIQUE

petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant  
Atlantic turbot – small artichokes – 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 VEAU SUISSE

asperges blanches – morilles pointues glacées – pommes de terre de montagne  
Swiss veal saddle – white asparagus – glazed morels – mountain potatoes  
*Clos d'Agon Selección Especial 2018 – Clos d'Agon, Calonge*

---

### RHUBARBE ET FRAISE

yaourt tessinois – meringue – basilic  
Rhubarb and strawberry – Ticino yoghurt – meringue – basil  
*Beerenauslese Cuvée 2021 – Alois Kracher, Illmitz*

### Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 – *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 100*  
5 plats / 5 courses CHF 220 – *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 120*

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

If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff  
En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service