



CASTELLO_{DEL}SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

Vi diamo il benvenuto al Ristorante Al Parco

*Dove potete gustare le nostre proposte giornaliere o il nostro buffet ricco
Godetevi il nostro cortese servizio ed approfitterà della nostra magnifica proprietà*

Wir begrüßen Sie im Ristorante Al Parco

*Geniessen Sie unsere Tagesgerichte oder unser reichhaltiges Buffet
Lassen Sie sich vom freundlichen Service verwöhnen und nutzen Sie die Vorteile
unseres herrlichen Anwesens*

Nous vous accueillons au Ristorante Al Parco

*Dégustez nos plats du jour ou notre riche buffet
Laissez-vous choyer par notre service amical et profitez des avantages de notre
magnifique domaine.*

We welcome you to the Ristorante Al Parco

*Enjoy our daily specials or our rich buffet
Let yourself be served by our friendly service and take advantage of our splendid
property*



INDEX

BUFFET DE SALADES ET D'ENTRES / SALAD AND STARTER BUFFET	3
PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES	4
PIZZA AU FEU DE BOIS / WOOD-OVEN PIZZA	5
BUFFET DE DESSERT ET DE FRUITS FRAIS / DESSERT AND FRESH FRUIT BUFFET	6
VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS	7
VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNE / SPARKLING WINES AND CVHAMPAGNE	8
VINS BLANCS / WHITE WINES	9 - 10
VINS ROSÉS / ROSÉ WINES	11
VINS ROUGES / RED WINES	12 - 13
BIÈRE / BEER	14
BOISSON SANS ALCOOL / SOFT-DRINKS	15
EAU MINERALI E BOISSONS CHAUD / MINERLA WATER AND HOT DRINKS	16
DECLARATION ET ORIGIN	17 - 18

Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa / Alle Preise in CHF inklusive MwSt
Tous les prix en CHF inclus TVA / All prices in CHF included of VAT

BUFFET D'INSALATE E ANTIPASTI

Variation de salades feuilles croquantes et de salades vitalité
avec différentes vinaigrettes, croûtons, graines grillées, ciboulette et œufs

Variation of fresh leaf and vitality salads
with various dressings, croutons, roasted seeds, chives and egg

Entrées classiques

Tomates tessinoises avec mozzarella de buffle et basilic frais

Vitello Tonnato de veau Suisse avec notre sauce au thon

Tranches fraîches de jambon cru du Tessin avec du melon charentais

Legumes méditerranéens grillés au charbon de bois

Bresaola de Valtelina avec rouquette et parmesan Reggiano rapé

Duo de saumon d'Ecosse avec sauce moutarde-aneth et raifort à la crème

Légumes marinés, olives marinées et tomates séchées au soleil

Classic starters

Ticino tomatoes with buffalo mozzarella and fresh basil

Vitello Tonnato of Swiss veal with our tuna sauce

Fresh sliced raw ham from Ticino with Charantais melon

Mediterranean Gemüse vom Holzkohlegrill

Valtellina bresaola with rocket and shaved Parmesan Reggiano cheese

Duo of Scottish salmon with mustard-dill sauce and creamed horseradish

Pickled vegetables, marinated olives and sun-dried tomatoes

Antipasti stagionali e variabili

Selezione di insalate, antipasti e specialità giornaliere

Seasonal and changing starters

Selection of daily changing salads, starters and specialties

Notre équipe culinaire se fera un plaisir de répondre à vos questions et
de vous aider en cas d'allergies

Our culinary team will be pleased to help you with questions and allergies

Buffet de salades et d'entrées

Salad and starter buffet

CHF 50

Seulement buffet d'entrées

Starter buffet only

CHF 38

Seulement buffet de salades

Salad buffet only

CHF 21

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

PÂTES / PASTA

Penne ou spaghetti / Penne or Spaghetti	
Au beurre / with butter	14/19
À l'ail, huile d'olive et piments / with garlic, olive oil and peperoncino	15/21
Avec sauce tomate / with tomato sauce	16/22
Avec pesto de basilic / with basil pesto	18/25
Avec sauce bolognaise / with bolognaise sauce	18/27
 Pâtes du jour	 16/24
Pasta of the day	

PLATES DE NOTRE GRILL / DISHES FROM OUR GRILL

Viande du jour ou Viande du jour suprême avec beurre aux herbes	36/45
Meat of the day or meat of the day supreme with herb butter	
 Passion du jour au beurre de citron Yuzu	 38
Fish of the day with yuzu lemon butter	
 Saucissé Saucisse de veau ou de porc Castello del Sole	 25
avec salade de pommes de terre maison ou garniture du jour	
Veal or Castello del Sole pork bratwurst	
with homemade potato salad or side dish of the day	
 A nos spécialités de grillades, nous servons nos accompagnements du jour,	
qui changent tous les jours.	
We serve our daily changing side dishes to accompany our grilled specialties	
 Légumes avec pommes de terre ou riz / Vegetables with potatoes or rice	

*Pour obtenir des informations sur nos recommandations du jour,
veuillez vous adresser au personnel de service*

For information on our daily recommendations, please contact the service staff

PIZZE DAL FORNO A LEGNA

BIANCA	15
Romarin, sel de mer, huile d'olive extra vergine <i>con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e burrata</i>	30
Rosemary, sea salt, extra virgine olive oil <i>With 24-month matured Parma ham and burrata</i>	
BUFALA	24
Tomate, mozzarella de buffle, tomates dattes et basilic frais Tomato, buffalo mozzarella, date tomatoes and fresh basil	
DIAVOLA	26
Tomate, mozzarella, chorizo tessinois, oignon, olive et piments Tomato, mozzarella, Ticino chorizo, onion, olive and peperoncino	
VERDURA	27
Tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, artichauts e roquette Tomato, mozzarella, sweet peppers, courgettes, artichokes and rocket	
CALZONE	28
Tomate, mozzarella, jambon, champignons et jaune d'œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and egg yolk	
CRUDAIOLA	30
Tomate, mozzarellam jambon cru de Parma affiné 24 mois, roquette, Parmigiano et tomates cerises Tomatoes, mozzarella, 24-month matured Parma ham, rocket, Parmigiano and cherry tomatoes	
PIZZA DEL PIZZAIOLO	25
Pizza del pizzaiolo	

BUFFET DE DESSERTS ET FRUITS FRAIS / DESSERT AND FRESH FRUIT BUFFET

Tiramisù Castello del Sole au café Carlito	26
Castello del Sole Tiramisù with Carlito coffee	
Mousse blanche et noir eau chocolat Felchlin	
White and dark Felchlin chocolate mousse	
Panna cotta à la vanille Bourbon	
Panna Cotta with Bourbon vanille	
Fruits et baies fraîchement coupés de saison	
Fresh cut seasonal fruit and berries	
Sélection de desserts, gâteaux, petits fours et pâtisserie renouvelée chaque jour	
Daily changing selection of desserts, cakes, petit fours and pastries	

DE NOTRE CREPÊRIE / FROM OUR CREPERIE

Crêpe maison avec glace ou sorbet / Homemade crepe with ice cream or sorbet	17
<i>Avec sauce au nougat / with nougat sauce</i>	
<i>Avec sauce au caramel / with caramel sauce</i>	
<i>Avec sauce de jour / with sauce of the day</i>	
Sélection de glaces et sorbets	par balle / per ball 5
Selection of ice creams and sorbets	

Buffet complet + plat principal + dessert
Complete buffet + main course + dessert
CHF 78

*Des informations sur les substances susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions
indésirables, sont disponibles auprès de notre personnel de service*
*Information on substances that may cause allergies or other adverse reactions,
are available from our service staff*

VINS AU VERRE / WINES BY GLASS

VINS MOUSSEUX / SPARKLING WINES

10 cl

465	Zero'si Blanc 0% , Rimuss Kellerei AG, Hallau	11
470	Spumante Brut , Cantina alla Maggia, Ascona	14
451	Grand Brut , Perrier-Jouët, Épernay	23
453	Blason Rosé , Perrier-Jouët, Épernay	28

VIN BLANC / WHITE WINE

100	La Lepre 2024 , Merlot / Kerner / Chardonnay Cantina alla Maggia, Ascona	12
152	Lugana 2024 , Turbiana Selva Capuzza, Desenzano del Garda	12
104	Kerner 2024 , Kerner Cantina alla Maggia, Ascona	13
203	Sauvignon Raif 2023 , Sauvignon blanc Castelfelder, Kurtinig	13
110	Il Castagneto 2022 , Chardonnay Cantina alla Maggia, Ascona	14

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

400	La Pernice 2025 , Merlot Cantina alla Maggia, Ascona	13
-----	--	----

VIN ROUGE / RED WINE

502	L'Usignolo 2022 , Merlot / Limberg / Zweigelt Cantina alla Maggia, Ascona	11
602	Chianti Classico 2022 , Sangiovese Fattoria San Giusto, Rentennano	14
540	Castello del Sole 2021 , Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon Cantina alla Maggia, Ascona	18

VINS MOUSSEUX / SPARKLING WINES

SVIZZERA – TICINO

75 cl



4500 **Spumante Brut**
Cantina alla Maggia, Ascona

84

ITALIA

4553 **Franciacorta Cuvée Prestige**
4900 Cà del Bosco, Erbusco

129

69 37.5 cl

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

CUVEE

4600 **Grand Brut**

138

4905

76 37.5 cl

4753 **Belle Epoque 2014**

340

BLANC DE BLANCS

4650 **Blanc de Blancs, Grand Cru**

168

ROSE

4800 **Blason Rosé**

168

VIN BLANC / WHITE WINE

TICINO

75 cl



1000 **La Lepre**

2025

74

9000 Merlot / Kerner / Chardonnay

2025

40

37.5 cl

9700 Cantina alla Maggia, Ascona

2024

148

150 cl



1001 **Kerner**

2024

79

Kerner

Cantina alla Maggia, Ascona

1100 **Bianco**

2023

82

Merlot

Ronchi Biaggi, Cadenazzo



1003 **Il Castagneto**

2023

89

9701 Chardonnay

2024

178

150 cl

Cantina alla Maggia, Ascona

1117 **Vinattieri Bianco**

2022

98

Chardonnay / Sauvignon bianco

Vinattieri Ticinesi, Ligornetto

1106 **Novi dal Drunpa**

2023

104

Sauvignon

Ortelli, Corteglia

1107 **Bianco Rovere**

2023

98

9001 Bianco di merlot

2022

54

37.5 cl

Brivio, Mendrisio

1120 **Granito**

2023

107

9003 Chardonnay | Sauvignon bianco | Pinot grigio | Pinot bianco

2022

59

37.5 cl

Agriloro, Arzo

1122 **Temenos**

2023

125

Sauvignon bianco | Completer

Stucky-Rivera, Hügin-Vairano

VIN BLANC / WHITE WINE

ITALIA

75 cl

2020	Sauvignon Raif Sauvignon Castelfelder, Kurtinig	2023	78
2000	Blangé Arneis Ceretto, Alba	2024	86
2028	Vermentino Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri	2024	72
 2039	Pietrabilanca Chardonnay / Fiano Tenuta Bocca di Lupo, Minervino Murge	2022	85
2019	Terlaner Bianco Pinot bianco Chardonnay Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlan	2024	86
 2010	Fontanasanta Manzoni bianco Foradori, Mezzolombardo	2023	89
2022	Vigna Castel Ringberg Pinot grigio Elena Walch, Termeno	2023	96
2030	Vistamare Vermentino / Viognier / Fiano Cà Marcanda, Castagneto Carducci	2022	154
2023	Quarz Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlan	2023	194
2033	Cervaro della Sala Chardonnay / Grechetto Antinori, Castello della Sala	2022	189
9102		2023	104 37.5 cl

VINS ROSÉ / ROSÉ WINES

TICINO



			75 cl	
4000	La Pernice	2024	78	
9750	Merlot	2024	156	150 cl
	Cantina alla Maggia, Ascona			

SVIZZERA

4010	Oeil de Perdrix Valentin			
	Pinot Noir			
	Jacques Tatasciore, Domaine Ruedin			



ITALIA

4101	Rosé 20/26	2024	85	
	Merlot / Pinot Nero / Lagrein			
	Elena Walch, Tramin			
4102	Furia di Calafuria	2024	104	
	Cabernet sauvignon / Syrah / Negroamaro			
	Tormaresca, San Pietro Vernotico			

FRANCIA

4201	Château Minuty Rosé et Or	2024	96	
	Grenache / Tibouren			
	Château Minuty, Gassin			
4202	Château de Selle	2024	112	
9305	Cabernet sauvignon / Grenache / Cinsault / Syrah	2024	62	37.5 cl
9771	Domaines Ott, Taradeau	2022	224	150 cl
4203	Grand Réserve	2022	133	
	Grenache Mourvèdre Rolle			
	Château La Mascaronne, Le Luc			
4204	Étoile	2023	292	
	Grenache / Mourvèdre			
	Domaines Ott, Taradeau			



VINS ROUGE / RED WINES

TICINO

75 cl



5000 **L'Usignolo**
Merlot / Limberg / Zweigelt
Cantina alla Maggia, Ascona

2022 66



5001 **Bondola**
Bondola
Cantina alla Maggia, Ascona

2023 74



5002 **Barbarossa**
9600 Merlot
9800 Cantina alla Maggia, Ascona

2021 79
2020 52 50 cl
2021 158 150 cl



5004 **Melodia**
Merlot / Cabernet sauvignon / Cabernet franc
Cantina alla Maggia, Ascona

2020 91



5005 **Castello del Sole**
9601 Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon
9801 Cantina alla Maggia, Ascona
5106 **Sottobosco**
9605 Merlot / Cabernet sauvignon / Gamaret / Cabernet franc
Agriloro, Arzo

2021 108
2021 59 37.5 cl
2021 227 150 cl
2021 119
2020 79 50 cl

5107 **Negromante**
Cabernet franc / Syrah / Merlot
Castello di Cantone, Capolago

2021 127

5121 **Tracce di Sassi**
Merlot
Stucky-Rivera, Hügin-Vairano

2020 135

5130 **Balin**
Merlot / Arinarnoa / Cabernet sauvignon
Kopp von der Crone Visini, Barbengo

2022 154



5007 **Ascona Riserva**
9803 Merlot

2020 160
2019 320 150 cl

Cantina alla Maggia, Ascona

VINS ROUGE / RED WINES

ITALIA

75 cl

6098	Burdese	2019	85	
	Cabernet sauvignon / Cabernet franc			
	Planeta, Menfi			
6039	Chianti Classico	2022	86	
	Sangiovese			
	Fattoria San Giusto, Rentennano			
6065	Le Volte dell'Ornellaia	2023	84	
	Merlot Sangiovese Cabernet sauvignon			
	Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci			
6103	Barbagia Rosso	2022	88	
	Cannonau			
	Azienda Agricola Taularju, Mamoiada			
6056	Vino Nobile di Montepulciano	2020	95	
9607	Sangiovese	2019	52	37.5 cl
	Avignonesi, Montepulciano			
6029	Carminium	2021	94	
	Carmenère			
	Azienda Agricola Inama, San Bonifacio			
6040	Il Borgo	2022	125	
	Sangiovese / Cabernet sauvignon			
	Tenute del Cabreo, Greve in Chianti			
6105	Terre Brune	2020	127	
9611	Carignano	2020	70	37.5 cl
	Cantina Santadi, Santadi			
6068	Il Pino di Biserno	2020	159	
	Cabernet franc Cabernet sauvignon Merlot Petit verdot			
	Tenuta di Biserno, Bibbona			



EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

EAU MINÉRALE NATURELLE / NATURAL MINERAL WATER

TICINO

San Clemente	50 cl	7.50
--------------	-------	------

SVIZZERA

Valser Silence	33 cl	7
----------------	-------	---

ITALIA

Acqua Panna	50 cl	8	100 cl	12
-------------	-------	---	--------	----

EAU MINÉRALE GAZEUSE / SPARKLING MINERAL WATER

TICINO

San Clemente	50 cl	7.50
--------------	-------	------

SVIZZERA

Valser Classic	33 cl	7
----------------	-------	---

ITALIA

San Pellegrino	50 cl	8	100 cl	12
----------------	-------	---	--------	----

BOISSON SANS ALCOOL / SOFT-DRINKS

SOFT-DRINKS

Te freddo Castello del Sole	30 cl	7
Coca Cola / Zero	33 cl	7
Fanta	33 cl	7
Gazosa Fizzy	35 cl	7
Gazosa Limone / Mandarino		
Ramseier	30 cl	7
Mosto dolce / Shorley		
Rivella	30 cl	7
blu / rossa		
Fever Tree Tonic Water	20 cl	7
Noè Ticino	20 cl	7
Acqua Tonica / Chinotto		
Swiss Mountain Spring	20 cl	7
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer / Soda Water		
Schweppes Tonic Water	20 cl	7
Three Gents 0 Sugar Tonic Water	20 cl	7
Red Bull	20 cl	8

SUCCHI, SPREMUTE E SCIROPPI

Succo di mela Castello del Sole	30 cl	7
Spremuta d'arancia fresca	20 cl	10
Succo di pomodoro Michel	20 cl	7
Sciropi diversi	30 cl	5

BIÈRE / BEER

À LA PRESSION / DRAFT BEER

Calanda Edelbräu	20 cl	6.50	30 cl	8
Calanda Edelbräu panaché	20 cl	6.50	30 cl	8

TICINO – CANTINA ALLA MAGGIA

Campo Gold	30 cl	8
Campo Gold senza alcool	30 cl	8
Birra di riso	30 cl	8

SUISSE / SWITZERLAND

Appenzeller IPA	33 cl	8
Appenzeller IPA senza alcool	33 cl	8

ÉTRANGER / ABROAD

Hacker-Pschorr Münchener Hell	30 cl	8.50
Erdinger Weissbier	30 cl	8.50
Erdinger (sans alcool/without alcohol)	30 cl	8.50

BOISSINS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFFÈ

Espresso / decaffeinato	6
Espresso doppio / decaffeinato	8
Caffè crema / decaffeinato	7
Cappuccino / decaffeinato	8

DECLARATION D'ORIGINE DE LA VIANDE ET POISSON

Jambon cuit: Suisse

Jambon cru: Suisse / Italie / Espagne

Viande séchée: Suisse / Italie

Salami: Suisse / Italie

Lardon: Suisse

Saucisse de Lyon: Suisse

Loup de mer: Italie FAO 37 / France /

Grèce / Turquie

Dorade: Italie FAO 37 / Grèce / Turquie

Saint-Pierre: Nouvelle-Zélande FAO 81

Rouget: Nouvelle-Zélande FAO 81

Baudroie: Grande-Bretagne FAO 27

Espadon: Italie FAO 37

Flétan: Pays-Bas FAO 27

Turbot: France FAO 27 / Espagne

Cabillaud: Islande FAO 27

Sole: France / Pays-Bas FAO 27

Thon: Maldives FAO 71

Crevette géante: Vietnam (Amanda)

Scampi: Afrique du Sud FAO 51

Cigale de mer: Vietnam FAO 71

Langouste: Italie FAO 37

Homard: Canada / France FAO 27

Coquillages: Italie FAO 37

Calamar: Océan Pacifique FAO 71

Seiche: Océan Atlantique FAO 34

Veau: Suisse

Bœuf: Suisse / Italie / Irlande

Bison: Canada

Agneau: Suisse / Irlande

Chevreuil: Suisse / Autriche

Cerf: Suisse / Autriche / Nouvelle-Zélande

Lapin: Suisse

Porc: Suisse / Espagne

Féra: Suisse

Sandre: Suisse

Truite: Suisse

Omble: Suisse / Islande

Brochet: France FAO 27

Saumon / Truite saumonée: Suisse / Norvège /

Ecosse / Alaska

ORIGIN DECLARATION MEAT AND FISH

Ham: Switzerland
Raw ham: Switzerland / Italia / Spain
Dried ham: Switzerland / Italia
Salami: Switzerland / Italia
Bacon: Switzerland
Sausage from Lyon: Switzerland

Poultry: Switzerland / France / Hungary
Rabbit: Switzerland
Pork: Switzerland / Spain
Veal: Switzerland
Beef: Switzerland / Italia / Irland
Bison: Canada
Lamb: Switzerland / Irland
Venison: Switzerland / Austria
Deer: Switzerland / Austria / New Zealand

Pollan: Switzerland
Pike-perch: Switzerland
Trout: Switzerland
Char: Switzerland / Iceland
Pike: France FAO 27
Salmon / Salmon trout: Switzerland / Norway / Scotland / Alaska

Bread, hamburger buns, toast,
sandwich bread: Ascona / Switzerland
Grissini: Ascona / Switzerland

Sea perch: Italia FAO 37 / France / Greece / Turkey
Gilt head bream: Italia FAO 37 / Greece / Turkey
John dory: New Zealand FAO 81
Red mullet: New Zealand FAO 81
Monk fish: Great Britain FAO 27
Swordfish: Italia FAO 37
Halibut: Netherlands FAO 27
Turbot: France FAO 27 / Spain
Codfish: Iceland FAO 27
Sole: France / Netherlands FAO 27
Tuna: Maldives FAO 71

Giant prawns: Vietnam (Amanda)
Scampi: South-Africa FAO 51
Slipper lobster: Vietnam FAO 71
Spiny lobster: Italia FAO 37
Lobster: Canada / France FAO 27
Shellfish: Italia FAO 37
Squid: Pacific Ocean FAO 71
Cuttlefish: Atlantic Ocean FAO 34