



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*



LEADING  
HOTELS



SWISS DELUXE HOTELS

## 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 specialities

Notre équipe culinaire se fera un plaisir de répondre a 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

<b>Penne ou spaghetti / Penne or Spaghetti</b>	
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 bolognese sauce	18/27
<b>Pâtes du jour</b>	16/24
Pasta of the day	

### PLATES DE NOTRE GRILL / DISHES FROM OUR GRILL

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

*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, mozzarellaa, 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 CREPÈRIE / 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 / mit 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	<b>Zero'si Blanc 0%</b> , Rimuss Kellerei AG, Hallau	11
470	<b>Spumante Brut</b> , Cantina alla Maggia, Ascona	14
451	<b>Grand Brut</b> , Perrier-Jouët, Épernay	23
453	<b>Blason Rosé</b> , Perrier-Jouët, Épernay	28

## VIN BLANC / WHITE WINE

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

## VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

400	<b>La Pernice 2025</b> , Merlot Cantina alla Maggia, Ascona	13
-----	--	----

## VIN ROUGE / RED WINE

502	<b>L'Usignolo 2022</b> , Merlot / Limberg / Zweigelt Cantina alla Maggia, Ascona	11
602	<b>Chianti Classico 2022</b> , Sangiovese Fattoria San Giusto, Rentennano	14
540	<b>Castello del Sole 2021</b> , 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**

129

4900 Cà del Bosco, Erbusco

69 37.5 cl

# CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

## CUVÉE

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	<b>La Lepre</b>	2025	74	
	9000	Merlot / Kerner / Chardonnay	2025	40	37.5 cl
	9700	Cantina alla Maggia, Ascona	2024	148	150 cl
	1001	<b>Kerner</b>	2024	79	
		Kerner			
		Cantina alla Maggia, Ascona			
	1100	<b>Bianco</b>	2023	82	
		Merlot			
		Ronchi Biaggi, Cadenazzo			
	1003	<b>Il Castagneto</b>	2023	89	
	9701	Chardonnay	2024	178	150 cl
		Cantina alla Maggia, Ascona			
	1117	<b>Vinattieri Bianco</b>	2022	98	
		Chardonnay / Sauvignon bianco			
		Vinattieri Ticinesi, Ligornetto			
	1106	<b>Novi dal Drunpa</b>	2023	104	
		Sauvignon			
		Ortelli, Corteglia			
	1107	<b>Bianco Rovere</b>	2023	98	
	9001	Bianco di merlot	2022	54	37.5 cl
		Brivio, Mendrisio			
	1120	<b>Granito</b>	2023	107	
	9003	Chardonnay   Sauvignon bianco   Pinot grigio   Pinot bianco	2022	59	37.5 cl
		Agrioloro, Arzo			
	1122	<b>Temenos</b>	2023	125	
		Sauvignon bianco   Completer			
		Stucky-Rivera, Hügin-Vairano			

# VIN BLANC / WHITE WINE

## ITALIA

75 cl

2007	<b>Lugana</b> Turbiana Selva Capuzza, Desenzano del Garda	2023	72	
2020	<b>Sauvignon Raif</b> Sauvignon Castelfelder, Kurtinig	2023	78	
2000	<b>Blangé</b> Arneis Ceretto, Alba	2024	86	
2028	<b>Vermentino</b> Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri	2024	72	
 2039	<b>Pietrabilanca</b> Chardonnay / Fiano Tenuta Bocca di Lupo, Minervino Murge	2022	85	
2019	<b>Terlaner Bianco</b> Pinot bianco   Chardonnay   Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlan	2024	86	
2022	<b>Vigna Castel Ringberg</b> Pinot grigio Elena Walch, Termeno	2023	96	
2030	<b>Vistamare</b> Vermentino / Viognier / Fiano Cà Marcanda, Castagneto Carducci	2022	154	
2023	<b>Quarz</b> Sauvignon bianco Terlan-Kellerei, Terlan	2023	194	
2033	<b>Cervaro della Sala</b>	2022	189	
9102	Chardonnay / Grechetto Antinori, Castello della Sala	2023	104	37.5 cl

## VINS ROSÉ / ROSÉ WINES



### TICINO

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

### SVIZZERA

4010	<b>Oeil de Perdrix Valentin</b> Pinot Noir Jacques Tatasciore, Domaine Ruedin	2024	82	
------	---	------	----	--

### ITALIA

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

### FRANCIA



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

# VINS ROUGE / RED WINES

## TICINO

75 cl

	5000	<b>L'Usignolo</b> Merlot / Limberg / Zweigelt Cantina alla Maggia, Ascona	2022	66	
	5001	<b>Bondola</b> Bondola Cantina alla Maggia, Ascona	2023	74	
	5002	<b>Barbarossa</b>	2021	79	
	9600	Merlot	2020	52	50 cl
	9800	Cantina alla Maggia, Ascona	2021	158	150 cl
	5004	<b>Melodia</b> Merlot / Cabernet sauvignon / Cabernet franc Cantina alla Maggia, Ascona	2020	91	
	5005	<b>Castello del Sole</b>	2021	108	
	9601	Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon	2021	59	37.5 cl
	9801	Cantina alla Maggia, Ascona	2021	227	150 cl
	5106	<b>Sottobosco</b>	2021	119	
	9605	Merlot / Cabernet sauvignon / Gamaret / Cabernet franc Agriloro, Arzo	2020	79	50 cl
	5107	<b>Negromante</b> Cabernet franc / Syrah / Merlot Castello di Cantone, Capolago	2021	127	
	5121	<b>Tracce di Sassi</b> Merlot Stucky-Rivera, Hügin-Vairano	2020	135	
	5130	<b>Balin</b> Merlot / Arinarnoa / Cabernet sauvignon Kopp von der Crone Visini, Barbengo	2022	154	
	5007	<b>Ascona Riserva</b>	2020	160	
	9803	Merlot	2019	320	150 cl

Cantina alla Maggia, Ascona

# VINS ROUGE / RED WINES

## ITALIA

75 cl

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

Valsler 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

Valsler 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<sup>3</sup>

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

Ombre: 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