



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

sorbetto alla mela e sedano – more – brioche al burro
Entenleber – Apfel-Sellerie Sorbet – Brombeere – Butterbrioche
Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

SFOGLIA RIPIENA ALLA RICOTTA E TARTUFO PÉRIGORD

portulaca selvatica – mela brasata – melanzana
Sfoglia Ripiena mit Ricotta und Périgord-Trüffel
wilder Portulak – geschmorter Apfel – Aubergine
Pur Sang 2017, Domaine Didier Dagueneau, Saint-Andelain

ROMBO ATLANTICO

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante
Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40
Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLA DI CAPRIOLO ESTIVO

cavolfiore colorato – gallinacci saltati – noce nera
Rücken vom Sommer Rehbock
Bunter Blumenkohl – sautierte Pfifferlinge – schwarze Baumnuss
Impérial Rot 2008 - Weingut Schloss Halbturn, Halbturn

PESCA E LATTICELLO

lamponi – meringa – limetta kaffir
Pfirsich und Buttermilch – Himbeeren – Meringue – Kaffir-Limette
Beerenauslese Cuvée 2021 - Alois Kracher, Illmitz

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 110*
5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 130*

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal