



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

WEEKEND LUNCH

LOCANDA BABAROSSA ETE

Carotte en variété – truffe Périgord – noisettes du Piémont
Locanda Babarossa Summer
Variety of carrots – Périgord truffle – Piemont hazelnuts

OU / or

OMBLE CHEVALIER DU LAC

Chou-rave – vinaigrette aux poivrons jaunes – fleur de sureau
Arctic char from the lake – kohlrabi – yellow sweet pepper vinaigrette – elderflower

OU / or

AGNEAU DE MONTAGNE MARINE

Concombre – ail noir – myrte citronnée
Marinated mountain lamb – cucumber – black garlic – lemon myrtle

TURBOT ROTI OU LOUP DE MER

Roasted turbot or sea bass

OU / or

GIGOT DE VEAU SUISSE BRAISE OU GROS MORCEAU DU JOUR

Braised Swiss veal shank or Big Piece of the day

ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

LEGUMES MEDITERRANEENS AVEC ARTICHAUTS

Mediterranean vegetables with artichokes

NOTRE RISOTTO LOTO DE TERRENI ALLA MAGGIA AU SBRINZ

Our risotto Loto of Terreni alla Maggia with Sbrinz

SUR DEMANDE AU SAFRAN

with saffron on request

SOUFFLE LOCANDA BARBAROSSA

Essence d'orange – baies de bois – glace à la vanille Bourbon
Orange essence – wild berries – Bourbon vanilla ice-cream

au / with Grand Marnier Cordon Rouge 4 cl a CHF 12.00

Menu

Pour adultes / For adults CHF 120.00

Pour enfants jusqu'à 12 ans / For children up to 12 years CHF 60.00

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