



CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

Rhubarbe – céleri – brioche au beurre

Duck liver – rhubarb – celery – butter brioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI DE RICOTTA FUMÉE

Pourpier – asperges sauvages – morilles pointues

Fagottini of smoked ricotta – purslane – wild asparagus – pointed morel

Arvine Gringe 2021 – Didier Joris, Chamoson

TURBOT ATLANTIQUE

Petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant

Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa

Les Cailloutis 2020 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLE DE VEAU SUISSE

Pommes de montagne – asperges blanches – fèves

Swiss veal saddle – mountain potatoes – white asparagus – fava beans

Mas La Plana 2015 – Torres, Vilafranca del Penedès

PANNA COTTA CARAMÉLISÉE

Fraise – biscuit aux noix – basilic

Caramelised panna cotta – strawberry – walnut biscuit – basil

Don Px 2015 – Toro Albalá, Aguilar de la Frontera

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 95*

5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 115*

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*