

Ristorante Castelgrande

Chef de cuisine: Cyrille Kamerzin

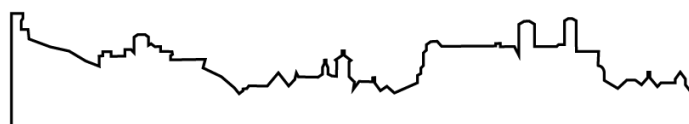
Chef de Service & Sommelier: Carlo Esposito

En cuisine: Valentino, Ignazio, Emanuele, Vanessa, Evan, Amanda

En salle: Camilla, Matteo, Ruben, Serenella, Josè



Gault & Millau



MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU

CASTELGRANDE

4 plats surprise

CASTELGRANDE

4 courses surprise

77.-

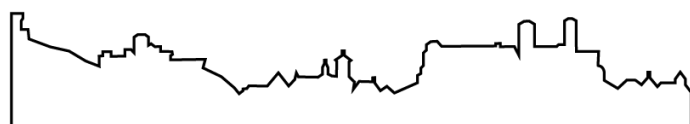
CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 plats végétariens surprise

CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 vegetarian courses surprise

67.-



ENTRÉES

STARTERS

Salade d'asperges vertes et scampi à la vinaigrette à la vanille

Green asparagus salad with scampi and vanilla vinaigrette

25.-

Salade de lentilles au vinaigre de balsamique et suprême de pigeon rôti

Lentil salad with balsamic vinegar and roasted pigeon breast

17.-

Saumon écossais mariné à l'aneth tranché à votre table

Scottish salmon marinated with dill sliced at the table

27.-

Terrine de foie gras, confiture d'oignons rouges et brioche maison tiède

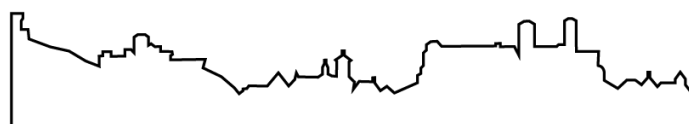
Foie gras terrine, red onion jam and lukewarm homemade brioche

27.-

Velouté de petits pois à la menthe et noix de coquille St. Jacques

Peas velouté with mint and scallops

15.-



PREMIERS
FIRST COURSES

Ravioli aux morilles et ricotta tessinoise, beurre blanc au thym

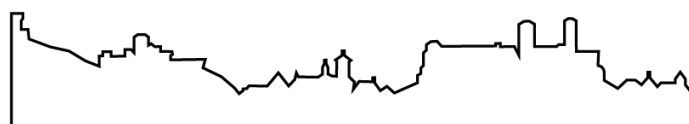
Ravioli with morels and ricotta from Ticino, white butter sauce with thyme

25.-

Risotto Nano Vialone au pesto d'ail des ours et tranche de ris de veau glacées

Risotto Vialone Nano with wild garlic pesto and glazed veal sweetbreads

27.-



PLATS PRINCIPAUX

MAINS

Tranche de sandre rôtie sur coulis d'asperges vertes

Fillet of pike-perch on green asparagus coulis

45.-

Médailillon de lotte en manteau de jambon cru et légumes de saison

Monkfish medallion in wild boar ham coat and market vegetables

47.-

Suprême de poulet Alpstein farci aux herbes printanières

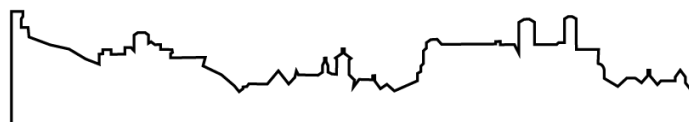
Alpstein chicken breast stuffed with spring herbs

39.-

Steak de veau aux morilles et tagliatelle au beurre

Veal steak with morels and butter tagliatelle

49.-



GROSSES PIÈCES

dés 2 personnes

from 2 guests

Loup de mer préparé selon vos désirs

Seabass prepared according to your desire

55.- p.p.

Carré d'agneau à l'ail confit et gratin de pommes nouvelles

Rack of lamb with garlic confit and gratinated potatoes

57.- p.p.

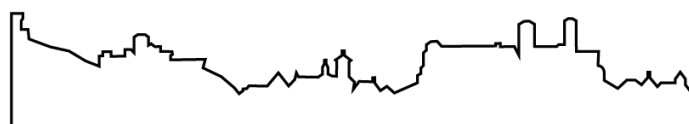
VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

Duo d'asperges, oeuf poché et hollandaise au cerfeuil

Duo of asparagus, poached egg and chervil hollandaise

21.-



FROMAGES DU CHARIOT

CHEESE TROLLEY

Sélection de fromages

Cheese selection

15.-

DESSERTS

Crêpes Suzette flambées à table

Crêpes Suzette flambé

18.-

Mille-feuille aux fraises

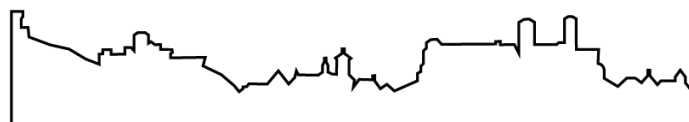
Strawberry millefeuille

13.-

Moelleux au chocolat au cœur fondant et glace à la vanille

Lukewarm chocolate cake accompanied with vanilla ice cream

15.-



Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

All prices are in CHF, including VAT.

PROVENANCE

ORIGIN

Scampi SAF

Pigeon F

Saumon/ *Salmon* SCO

Foie gras F

Coquilles St. Jacques/ *Scallops* USA

Ris de veau/ *Sweetbreads* CH

Sandre/ *Pike-perch* CH

Lotte/ *Monkfish* F/NL

Loup de mer/ *Seabass* F/GR

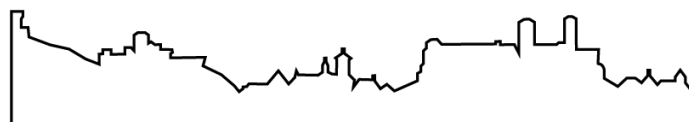
Poulet/ *Chicken* CH

Veau/ *Veal* CH

Agneau/ *Lamb* IRL

Pour les exigences diététiques et les allergies alimentaires
veuillez demander conseil à un collaborateur de notre équipe.

*For dietary requirements and food allergies
please ask a member of our team for assistance.*



ALLERGÈNES

ALLERGENS

Ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions
sur notre menu.

*Ingredients that can cause allergies or other unwanted reactions
present on our menu.*

Cereali contenenti glutine

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio (noci), cioè: mandorle, nocciole
noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del
Brasile, pistacchi, macadamia o noci del Queensland

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

