

Ristorante Castelgrande

Chef de cuisine: Cyrille Kamerzin

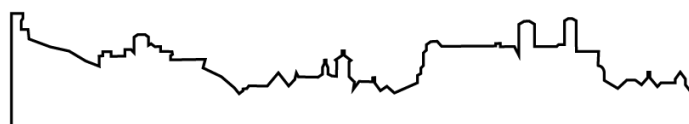
Chef de Service & Sommelier ASSP: Federico Cristiano

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

87.-

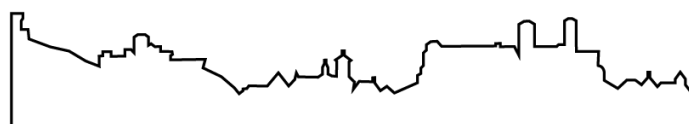
CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 plats végétariens surprise

CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 vegetarian courses surprise

77.-



ENTRÉES

STARTERS

Salade automnale, dés de courge et filet de cerf
à la vinaigrette aux noisettes

Autumn salad, diced squash and venison fillet with hazelnut vinaigrette

25.-

Timbale de fromage de chèvre aux courgettes et tomates confites

Goat cheese timbale with zucchini and candied tomatoes

19.-

Saumon écossais mariné à l'aneth tranché à votre table

Scottish salmon marinated with dill sliced at your table

27.-

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

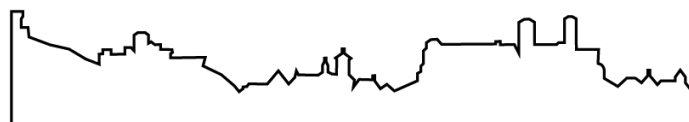
Foie gras terrine, red onion jam and lukewarm homemade brioche

27.-

Elixir de caille et son œuf poché, truffes et petits légumes

Quail elixir and its poached egg, truffles and small vegetables

15.-



PREMIERS
FIRST COURSES

Ravioli aux bolets et ricotta tessinoise, beurre blanc au thym et airelles

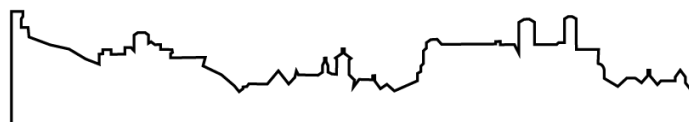
*Ravioli with porcini mushrooms and Ticino ricotta
white butter sauce with thyme and cranberries*

25.-

Risotto Nano Vialone à la bisque de crustacés et scampi sud-africain sauté

Vialone Nano risotto with shellfish bisque and sautéed South African scampi

29.-



PLATS PRINCIPAUX

MAINS

Tranche de sandre sur feuilles de chou de Bruxelles et gnocchi aux potimarrons

Fillet of pike-perch on Brussels sprout leaves and pumpkin gnocchi

45.-

Tranche de turbotin à la marseillaise

Turbot slice Marseille style

47.-

Suprême de poulet de pintade et jus aux truffes

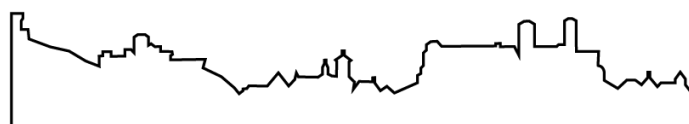
Breast of guinea-fowl with truffle jus

39.-

Mignon de filet de bœuf à la croustade de polenta tessinoise

Beef fillet with regional polenta crust

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.

Selle de chevreuil et ses garnitures traditionnelles

Saddle of venison and its traditional garnishes

63.- p.p.

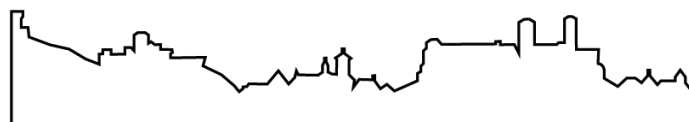
VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

Chou frites farci aux champignons des bois et légumes d'automne

Kale stuffed with wild mushrooms and fall vegetables

21.-



FROMAGES DU CHARIOT

CHEESE TROLLEY

Sélection de fromages

Cheese selection

17.-

DESSERTS

Crêpes Suzette flambées à votre table

Crêpes Suzette flambées at your table

23.-

Mousse aux châtaignes et meringues

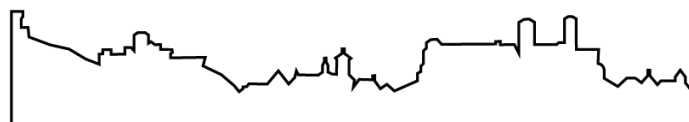
Chestnut and meringue mousse

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

Cerf/ Venison NZ

Saumon/ Salmon SCO

Foie gras F

Caille/ Quail F

Scampi SAF

Sandre/ Pike-perch CH

Turbotin/ Turbot F

Loup de mer/ Seabass F/GR

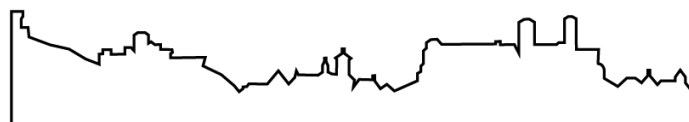
Pintade/ Guinea-fowl F

Boeuf/ Beef CH

Chevreuril/ Venison A

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

