

Ristorante Castelgrande

Chef de cuisine: Cyrille Kamerzin

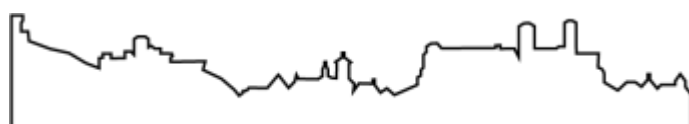
Chef de Service & Sommelier ASSP: Federico Cristiano

En cuisine: 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.-

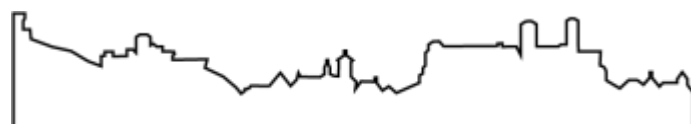
CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 plats végétariens surprise

CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 vegetarian courses surprise

77.-



ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio de coquilles St-Jacques et tartare de thon Albacore

Carpaccio of scallops and Albacora tuna tartare

27.-

Saumon écossais mariné à l'aneth tranché à votre table

Scottish salmon marinated with dill sliced at your table

27.-

Salade d'orge perlée, suprême et cuisse de caille tiède

Pearl barley salad, lukewarm breast and leg of quail

25.-

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

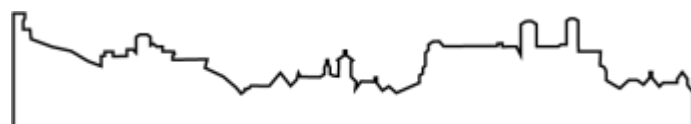
Foie gras terrine, red onion jam and lukewarm homemade brioche

27.-

Velouté de pomme de terre Agria aux truffes d'hiver

Agria potato velouté with winter truffles

15.-



PREMIERS
FIRST COURSES

Ravioli à la queue de bœuf et ricotta tessinoise, beurre blanc au thym

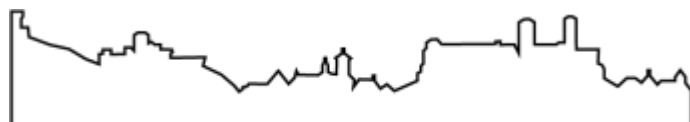
Oxtail ravioli with Ticino ricotta, white butter sauce with thyme

25.-

Risotto Nano Vialone au bleu du Tessin, pommes Golden et ris de veau

*Vialone Nano risotto with regional blue cheese
Golden potatoes and sweetbreads*

27.-



PLATS PRINCIPAUX

MAINS

Tranche de saumon de Lostallo rôtie sur étuvée de poireaux

Filet of roasted salmon from Lostallo on stewed leeks

47.-

Filet de cabillaud poché en nage de coquillages

Cod fillet poached in shellfish

47.-

Suprême de poulet Alpstein aux truffes et mousseline de céleri

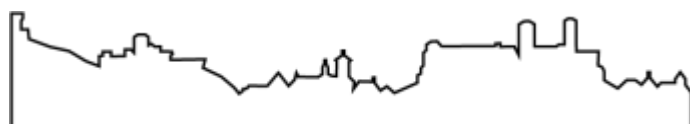
Alpstein chicken breast with truffles and celery mousseline

39.-

Côte d'agneau à la croustade aux tiges de persil

Lamb chop on parsley stalk crisp crust

49.-



GROSSES PIÈCES

dés 2 personnes

from 2 guests

Daurade royale préparée selon vos désirs

Sea bream prepared according to your desire

55.- p.p.

Cœur de filet de bœuf rôti en entier et sauce Béarnaise

On the whole roasted beef fillet with Béarnaise sauce

57.- p.p.

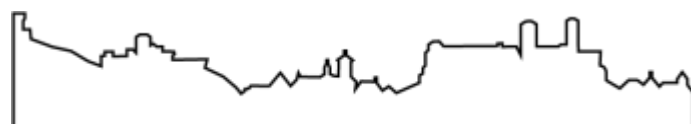
VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

Sauté de tofu à la noix de coco et nouilles de riz

Stir-fried coconut tofu and rice noodles

27.-



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.-

Parfait glacé à l'orange sur sauce à la cannelle

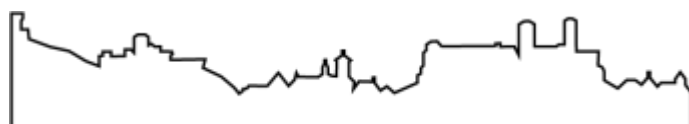
Orange-glazed parfait with cinnamon sauce

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

Coquilles St.-Jacques/ *Scallops* USA

Thon/ *Tuna* PH

Saumon/ *Salmon* SCO, CH

Caille/ *Quail* F

Foie gras F

Queue de boeuf/ *Oxtail* CH

Ris de veau/ *Sweetbreads* CH

Cabillaud/ *Cod* ISL

Daurade/ *Sea bream* F/GR

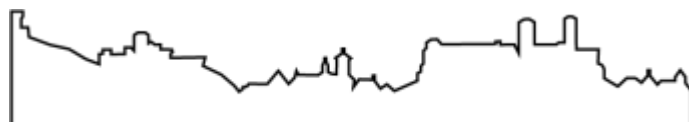
Poulet/ *Chicken* CH

Agneau/ *Lamb* IRL

Boeuf/ *Beef* CH

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

