

Ristorante Castelgrande

Chef di cucina: Cyrille Kamerzin

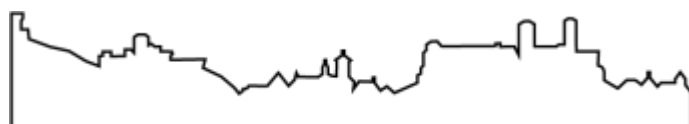
Chef de Service & Sommelier ASSP: Federico Cristiano

In cucina: Ignazio, Emanuele, Vanessa, Evan, Amanda

In sala: Camilla, Matteo, Ruben, Serenella, José



Gault&Millau



MENU DEGUSTAZIONE
DEGUSTATIONSMENU

CASTELGRANDE

4 portate a sorpresa

CASTELGRANDE

4 Überraschungsgänge

87.-

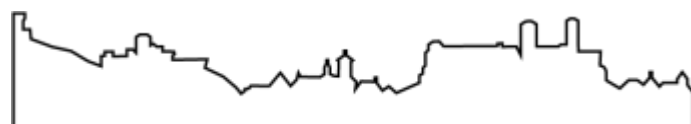
CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 portate vegetariane a sorpresa

CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 vegetarische Überraschungsgänge

77.-



ANTIPASTI

VORSPEISEN

Carpaccio di capasanta e tartare di tonno Albacora

Jakobsmuschel-Carpaccio und Thunfisch-Tartar

27.-

Salmone scozzese marinato all'aneto tagliato al vostro tavolo

Schottischer Lachs mit Dill mariniert am Tisch tranchiert

27.-

Insalata di orzo perlato, petto e coscia di quaglia servito tiepido

Lauwarmer Gerstensalat mit Wachtelbrust und Keule

25.-

Terrina di foie gras, confettura di cipolle rosse e brioche tiepida fatta in casa

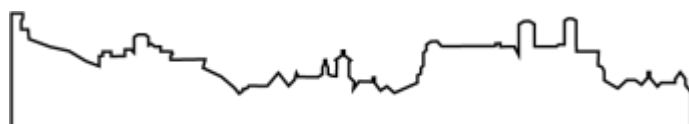
Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarme hausgemachte Brioche

27.-

Vellutata di patate Agria con tartufo invernale

Agria-Kartoffel-Velouté mit Wintertrüffel

15.-



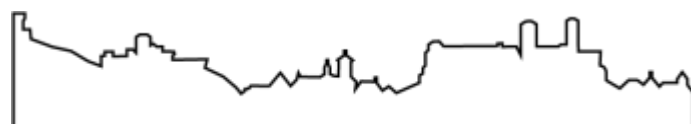
PRIMI
ERSTE GÄNGE

Ravioli alla coda di manzo e ricotta ticinese, burro bianco al timo
Ochsenschwanzravioli mit Tessiner Ricotta, weisse Buttersauce mit Thymian

25.-

**Risotto Vialone Nano al formaggio blu del Ticino
mela Golden e animelle di vitello**
***Risotto Vialone Nano mit Tessiner Blauschimmelkäse
Golden-Apfel und Kalbsbries***

27.-



SECONDI

HAUPTGÄNGE

Trancio arrosto di salmone da Lostallo su letto di porri stufati

Gebratener Lostallo-Lachs auf gedünsteten Lauch

47.-

Filetto di merluzzo affogato in guazzetto di conchigliacei

Pochiertes Kabeljaufilet mit Schalentierfond

47.-

Petto di pollo Alpstein al tartufo con mousseline di sedano

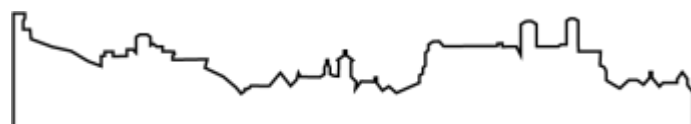
Alpstein Pouletbrust mit Trüffel und Sellerie-Mousseline

39.-

Costoletta di agnello in crosta di prezzemolo

Lammkotelett in knuspriger Petersilienstangen-Kruste

49.-



GROSSES PIÈCES

da 2 persone

ab 2 Gäste

Orata preparata secondo il vostro desiderio

Dorade nach Ihrem Wunsch zubereitet

55.- p.p.

Cuore di filetto di manzo servito con salsa Béarnaise

Im Ganz gebratener Herzstück vom Rind mit Béarnaise Sauce

57.- p.p.

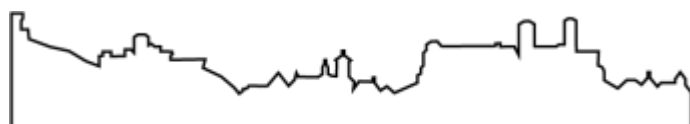
VEGETARIANO

VEGETARISCH

Sauté di tofu alla noce di cocco e spaghetti di riso

Gebratener Kokostofu und Reismudeln

27.-



FORMAGGI DAL CARRELLO

KÄSE VOM WAGEN

Selezione di formaggi assortiti

Käse Selektion

17.-

DESSERT

NACHTISCH

Crêpes Suzette alla lampada preparate al vostro tavolo

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

23.-

Semifreddo all'arancia su salsa alla cannella

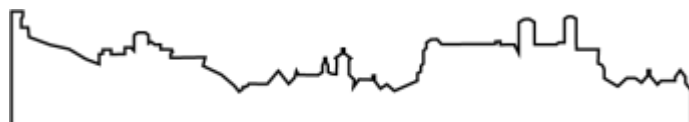
Orange Halbgefrorene mit Zimtsauce

13.-

Tortino al cioccolato dal cuore fondente accompagnato da gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz mit Vanilleeis serviert

15.-



I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

PROVENIENZA

HERKUNFT

Capasanta/ *Jakobsmuschel* USA

Tonno/ *Thunfisch* PH

Salmone/ *Lachs* SCO, CH

Quaglia/ *Wachtel* F

Foie gras/ *Entenleber* F

Coda di manzo/ *Ochsenschwanz* CH

Animelle di vitello/ *Kalbsbries* CH

Merluzzo/ *Kabeljau* ISL

Orata/ *Dorade* F/GR

Pollo/ *Poulet* CH

Agnello/ *Lamm* IRL

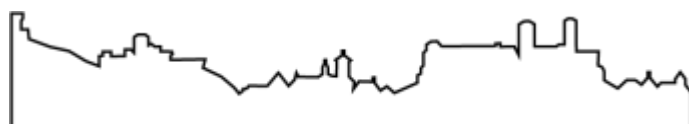
Manzo/ *Rind* CH

Per esigenze dietetiche e allergie alimentari

chieda assistenza a un membro del nostro team.

Für diätetische Anforderungen und Nahrungsmittelallergien

bitten wir Ihnen im Kontakt mit einem Mitglied unseres Teams zu aufnehmen.



ALLERGENI

ALLERGENE

**Ingredienti che possono provocare allergie
o altre reazioni indesiderate presenti sul nostro menu.**

***Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten
die auf unserer Speisekarte stehen können.***

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

