

# Ristorante Castelgrande

**Chef di cucina: Cyrille Kamerzin**

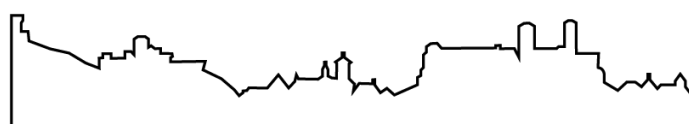
**Chef de Service & Sommelier ASSP: Federico Cristiano**

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

**In sala: Camilla, Matteo, Ruben, Serenella, Josè**



**Gault&Millau**



**MENU DEGUSTAZIONE**  
***DEGUSTATIONSMENU***

**CASTELGRANDE**

4 portate a sorpresa

***CASTELGRANDE***

***4 Überraschungsgänge***

87.-

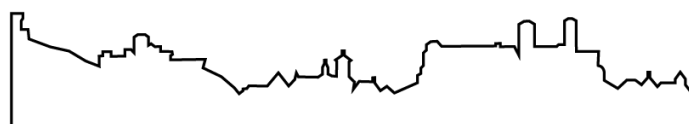
**CASTELGRANDE PLANT-BASED**

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

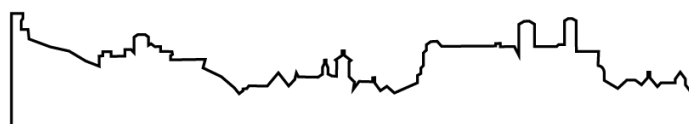
*Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarme hausgemachte Brioche*

27.-

Vellutata di patate Agria con tartufo invernale

*Agria-Kartoffel-Velouté mit Wintertrüffel*

15.-



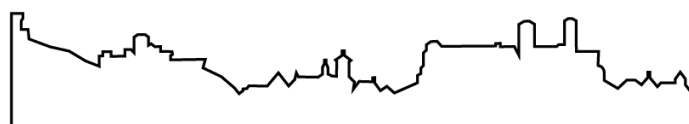
**PRIMI**  
***ERSTE GÄNGE***

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

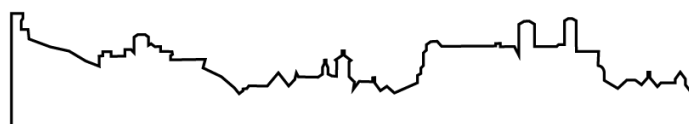
*Alpstein Pouletbrust mit Trüffel und Sellerie-Mousseline*

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.

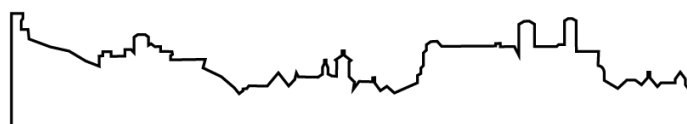
## VEGETARIANO

## 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

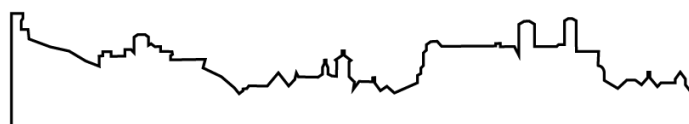
*Orange Halbgefrorene mit Zimtsauce*

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

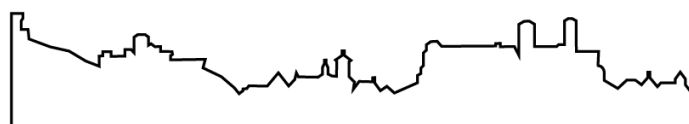
Manzo/*Rind* CH

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**

