

Ristorante Castelgrande

Chef di Cucina: Cyrille Kamerzin

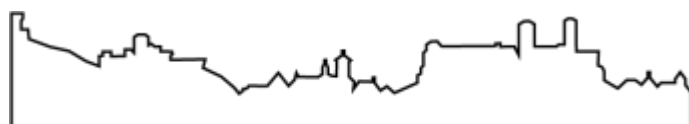
Junior Chef de Service: Matteo Benedetti

In cucina: Alberto, Ignazio, Vanessa, Evan, Amanda, Samuel

In sala: Camilla, Ruben, Serenella, Josè



Gault&Millau



MENU DEGUSTAZIONE
DEGUSTATIONSMENU

CASTELGRANDE

4 portate a sorpresa

CASTELGRANDE

4 Überraschungsgänge

87.-

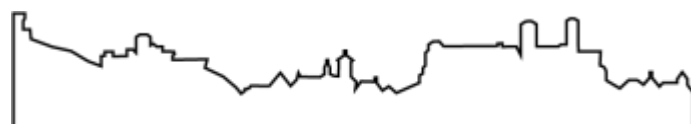
CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 portate vegetariane a sorpresa

CASTELGRANDE PLANT-BASED

4 vegetarische Überraschungsgänge

77.-



ANTIPASTI VORSPEISEN

Insalata di asparagi verdi allo yogurt ticinese e scampi tiepidi
Grüner Spargelsalat mit Tessiner-Joghurt und lauwarme Scampi

27.-

Mousse di piselli al wasabi con capasanta
Erbsemmousse mit Wasabi und Jakobsmuschel

24.-

Salmone scozzese marinato all'aneto tagliato al vostro tavolo
Schottischer Lachs mit Dill mariniert am Tisch tranchiert

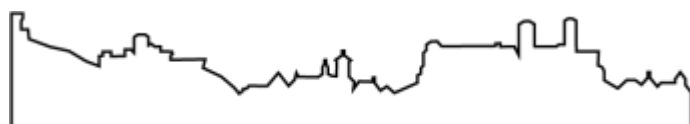
27.-

Terrina di foie gras, confettura di cipolle rosse e brioche tiepida fatta in casa
Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarme hausgemachte Brioche

27.-

Zuppa di pesci di scoglio allo zafferano con salsa Rouille
Felsenfischsuppe mit Safran und Rouille-Sauce

17.-



PRIMI
ERSTE GÄNGE

Ravioli alle spugnole e ricotta ticinese, salsa al burro profumata al timo

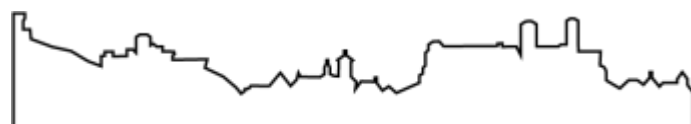
Morcheln-Ravioli mit Tessiner Ricotta an Thymian-Buttersauce

25.-

Risotto Vialone Nano agli asparagi verdi e filetto di triglia con pomodori confit

Risotto Vialone Nano mit Grüner Spargel und Rotbarbe mit Confierte Tomaten

29.-



SECONDI *HAUPTGÄNGE*

Filetto di luccioperca arrosto, salsa al burro con sentori di aglio orsino

Gebratener Zanderfilet an Bärlauch-Buttersauce

45.-

Medaglione di rana pescatrice in mantello di prosciutto crudo dei Castelli

Asparagi alla griglia

Medaillon vom Seeteufel im Castelli-Rohschinken Mantel

Gegrillter Spargeln

47.-

Petto di pollo dall'Appenzello farcito con erbe primaverili

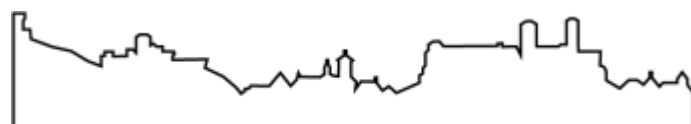
Appenzeller Pouletbrust mit Frühlingskräutern gefüllt

39.-

Steak di vitello con spugnole e tagliatelle fatte in casa

Kalbssteak mit Morcheln und Butternudeln

49.-



GROSSES PIÈCES

da 2 persone

ab 2 Gäste

Branzino preparato secondo il vostro desiderio

Wolfsbarsch nach Ihrem Wunsch zubereitet

55.- p.p.

Costoletta di vitello alla salvia con patate novelle

Kalbskotelett mit Salbei und neuen Kartoffeln

57.- p.p.

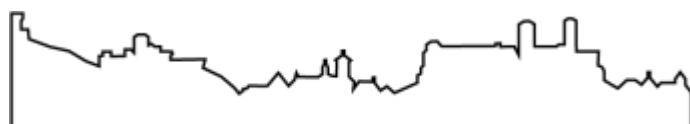
VEGETARIANO

VEGETARISCH

Giardino primaverile, uovo affogato, salsa olandese al cerfoglio

Frühlingsgarten, pochirtes Ei und Kerbel-Hollandaise

21.-



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.-

Variazione di fragola

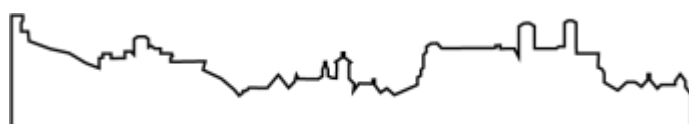
Erdbeeren-Variation

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

Scampi SAF

Capasanta/*Jakobsmuschel* USA

Salmone/*Lachs* SCO

Foie gras/*Entenleber* F

Pesce di scoglio/*Felsenfisch* F

Triglia/*Rotbarbe* F

Luccioperca/*Zander* CH

Rana pescatrice/*Seeteufel* F/NL

Branzino/*Wolfsbarsch* F/GR

Prosciutto crudo/*Rohschinken* CH

Pollo/*Poulet* CH

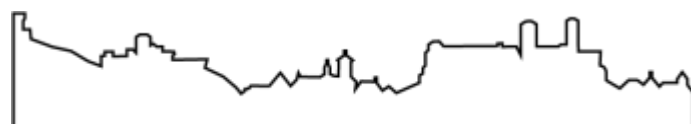
Vitello/*Kalb* CH

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

