

# Ristorante Castelgrande

**Chef di Cucina: Cyrille Kamberzin**

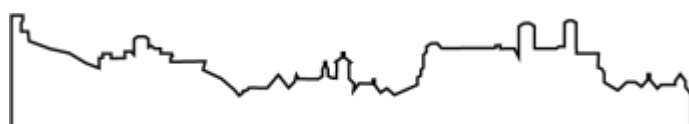
**Junior Chef de Service: Matteo Benedetti**

**In cucina: Alberto, Ignazio, Evan, Amanda, Julia**

**In sala: Mohamed, Ruben, Serenella, Josè, Whisper**



**Gault&Millau**



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

**CASTELGRANDE**

4 portate a sorpresa

***CASTELGRANDE***

***4 Überraschungsgänge***

87.-

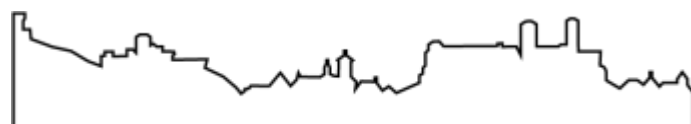
**CASTELGRANDE PLANT-BASED**

4 portate vegetariane a sorpresa

***CASTELGRANDE PLANT-BASED***

***4 vegetarische Überraschungsgänge***

77.-



## ANTIPASTI

### VORSPEISEN

Insalata di tabbouleh con pomodori canditi e gamberoni serviti tiepidi

*Taboulé-Salat mit kandierten Tomaten und lauwarmer Riesenkrevetten*

25.-

Burrata con nettarine caramellate e peperoncini

*Burrata mit Nektarinen und Peperoncini*

19.-

Salmone scozzese marinato all'aneto tagliato al tavolo

*Schottischer Lachs mit Dill mariniert am Tisch tranchiert*

27.-

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

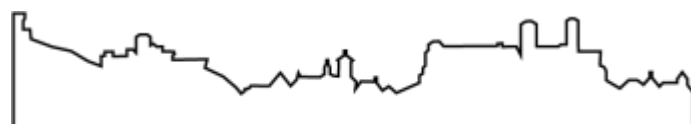
*Entenleberterrinen, rote Zwiebelmarmelade und lauwarmer hausgemachte Brioche*

27.-

Zuppeta fredda di pomodori del piano di Magadino  
con perle di aceto balsamico e capesante

*Kalte Tomatensuppe aus der Magadino Ebene  
mit Balsamico Perlen und Jakobsmuscheln*

15.-



**PRIMI**  
***ERSTE GÄNGE***

**Ravioli ai gallinacci e ricotta ticinese, burro bianco al timo**

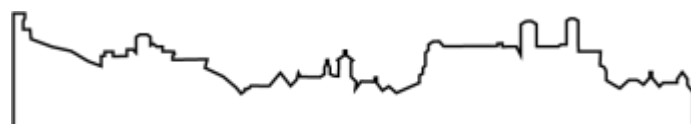
***Ravioli mit Pfifferlingen und Tessiner Ricotta mit Thymiansauce***

**25.-**

**Risotto Vialone Nano con bisque di crostacei e scampi sudafricani saltati**

***Risotto Vialone Nano mit Krustentiersuppe  
und sautierten Südafrikanische Scampi***

**29.-**



## SECONDI

### *HAUPTGÄNGE*

Trancio di luccio-perca con zucchine e coulis di peperoni

*Zanderfilet mit Zucchini und Paprika coulis*

45.-

Trancio di rombo in guazzetto di pistilli di zafferano e legumi estivi

*Steinbutt-Tranche in Safran-Süd und Sommergemüse*

47.-

Petto di faraona arrosto con lime e olive taggiasche

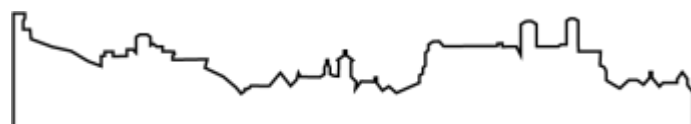
*Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Taggiasca-Oliven*

39.-

Filetto di manzo con crosta di polenta ticinese

*Rinderfilet Mignon mit Tessiner Polentakruste*

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.

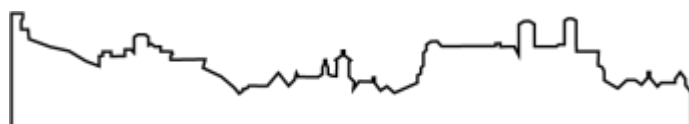
## VEGETARIANO

### *VEGETARISCH*

Verdure estive alla griglia con uovo affogato

*Gegrilltes Sommergemüse und pochiertes Ei*

21.-



## FORMAGGI DAL CARRELLO

### *KÄSE VOM WAGEN*

Selezione di formaggi assortiti

*Käse Selektion*

17.-

## DESSERT

### *NACHTISCH*

Crêpes Suzette alla lampada preparate al tavolo

*Crêpes Suzette am Tisch flambiert*

23.-

Variazione di lamponi

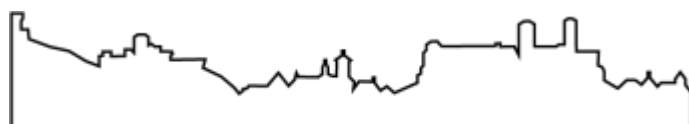
*Himbeer-Variation*

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***

**Gamberoni/ *Riesenkrevetten* VN**

**Salmone/ *Lachs* SCO**

**Foie gras/ *Entenleber* F**

**Capesante/ *Jakobsmuschel* USA**

**Scampi SAF**

**Luccioperca/ *Zander* CH**

**Rombo/ *Steinbutt* F**

**Branzino/ *Wolfsbarsch* F/GR**

**Faraona/ *Perlhuhn* CH**

**Manzo/ *Rind* CH**

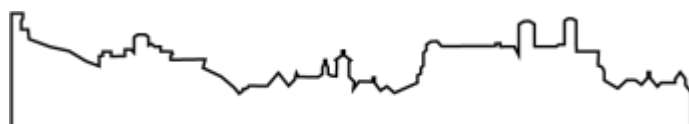
**Vitello/ *Kalb* CH**

**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**

