

# Ristorante Castelgrande

**Chef di Cucina: Cyrille Kamerzin**

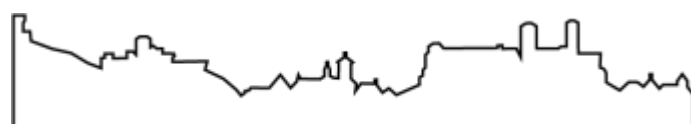
**Junior Chef de Service: Matteo Benedetti**

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

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



**falstaff**



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

**CASTELGRANDE**

4 portate a sorpresa

***CASTELGRANDE***

***4 Überraschungsgänge***

87.-

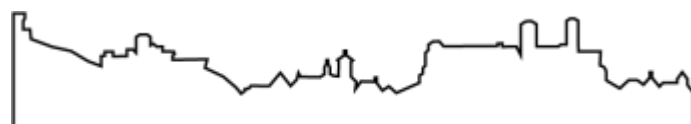
**CASTELGRANDE PLANT-BASED**

4 portate vegetariane a sorpresa

***CASTELGRANDE PLANT-BASED***

***4 vegetarische Überraschungsgänge***

77.-



## ANTIPASTI VORSPEISEN

Insalata autunnale arricchita con dadolata di zucca e filetto di capriolo  
vinaigrette alle nocciole

*Herbstsalat mit Kürbis-Würfeln und Rehfilet, Haselnussvinaigrette*

25.-

Timballo di formaggio di capra ticinese guarnito con zucchine e pomodori confit

*Tessiner Ziegenkäse-Timbale mit Zucchini und kandierten Tomaten*

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

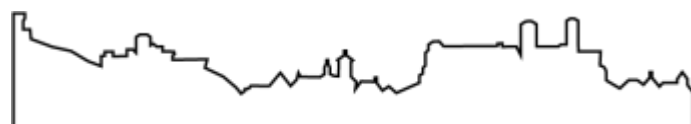
*Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarme hausgemachte Brioche*

27.-

Elisir di selvaggina profumato al timo con tartufo e verdure

*Wild-Elixir mit Thymian, Trüffeln und kleinem Gemüse*

15.-



**PRIMI**  
***ERSTE GÄNGE***

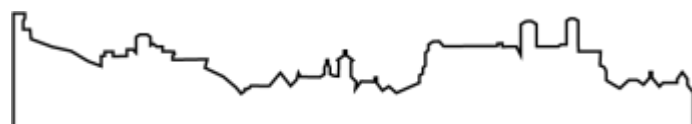
Ravioli ai funghi porcini e ricotta ticinese, burro bianco al timo e mirtilli rossi  
*Ravioli mit Steinpilzen und Tessiner Ricotta, Thymiansauce und Preiselbeeren*

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 luccioperca spadellato su sedano e cavolini di Bruxelles

*Gebratene Zanderfilet auf Sellerie und Rosenkohl*

45.-

Trancio di rombo alla griglia servito con lenticchie rosse e salsa all'erba cipollina

*Gegrillter Steinbutt-Tranche mit roten Linsen und Schnittlauchsauce*

47.-

Petto di faraona su mousseline di patate dolci e riduzione al tartufo

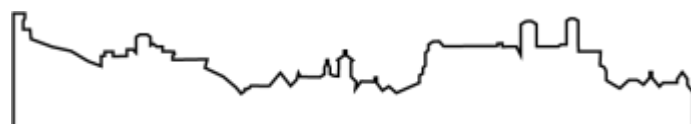
*Perlhuhnbrust an Süsskartoffelmousseline und Trüffeljus*

39.-

Filetto mignon di manzo in crosta di midollo e prezzemolo

*Rinderfilet Mignon mit Petersilie - Markkruste*

49.-



## GROSSES PIÈCES

da 2 persone

*ab 2 Gäste*

Branzino in crosta di sale con salsa allo Champagne

*Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Champagnersauce*

55.- p.p.

Sella di capriolo in due servizi con i suoi contorni tradizionali

*Rehrücken in zwei Gängen serviert mit seinen traditionellen Beilagen*

63.- p.p.

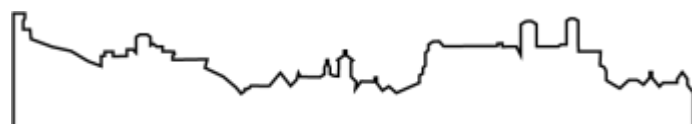
## VEGETARIANO

## *VEGETARISCH*

Verza ripieno di funghi selvatici e verdure autunnali

*Wirsing mit Waldpilzen gefüllt und Herbstgemüse*

21.-



## FORMAGGI DAL CARRELLO

### *KÄSE VOM WAGEN*

Selezione di formaggi svizzeri

*Schweizer Käse Selektion*

17.-

## DESSERT

### *NACHTISCH*

Crêpes Suzette alla lampada preparate al tavolo

*Crêpes Suzette am Tisch flambiert*

23.-

Mousse di castagne, cioccolato e meringa

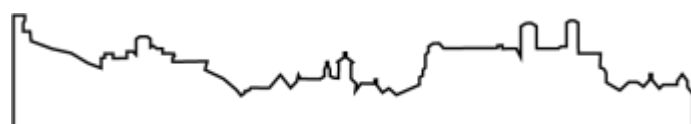
*Kastanienmousse, Schokolade und Meringue*

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*

Capriolo/ *Reh* NZ

Salmone/ *Lachs* SCO

Foie gras/ *Entenleber* F

Selvaggina/ *Wild* NZ

Crostacei/ *Krustentiere* F

Scampi SAF

Luccioperca/ *Zander* CH

Rombo/ *Steinbutt* F

Branzino/ *Wolfsbarsch* F/GR

Faraona/ *Perlhuhn* F

Manzo/ *Rind* CH

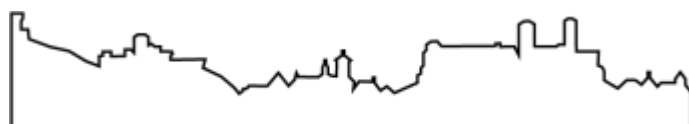
Sella di capriolo/ *Rehrücken* A

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**

