

Ristorante Castelgrande

Chef di Cucina: Cyrille Kamerzin

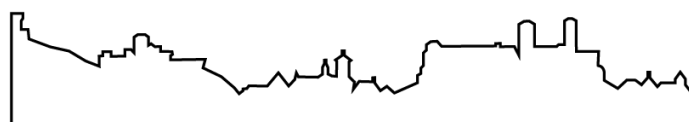
Junior Chef de Service: Matteo Benedetti

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

In sala: Mohamed, Giovanni, 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

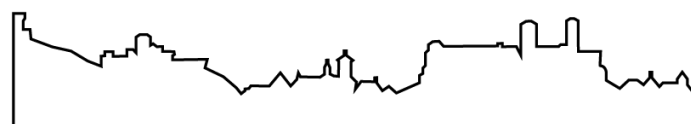
77.-

VIAGGIO VITIVINICOLO

WEINREISE

Scoprite alla cieca i vini dell'Azienda Mondò à Sementina

Blindegustation des Weine vom Azienda Mondò in Sementina



ANTIPASTI

VORSPEISEN

Insalata invernale con capesante e filetti d'arancia

Wintersalat mit Jakobsmuscheln und Orangenfilets

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

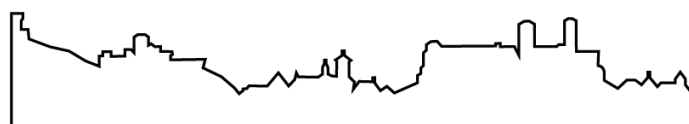
Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarmer hausgemachte Brioche

27.-

Consommé di coda di bue profumato al timo con tartufo e verdure

Ochsenschwanzsuppe mit Thymian, Trüffeln und kleinem Gemüse

15.-



PRIMI
ERSTE GÄNGE

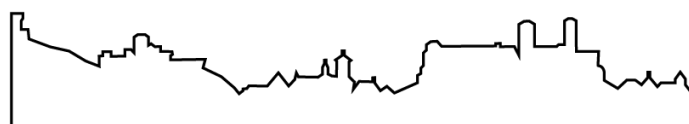
Ravioli ai funghi porcini e ricotta ticinese, burro bianco al rosmarino
Ravioli mit Steinpilzen und Tessiner Ricotta, beurre blanc mit Rosmarin

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

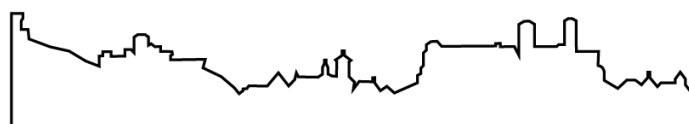
Perlhuhnbrust an Süsskartoffelmousseline und Trüffeljus

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.

Costoletta di vitello arrosto con riduzione alla salvia

Gebratenes Kalbskotelett mit Salbeijus

63.- p.p.

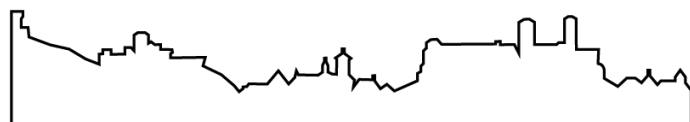
VEGETARIANO

VEGETARISCH

Verza ripieno di funghi selvatici e verdure invernali

Wirsing mit Waldpilzen gefüllt und Wintergemüse

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

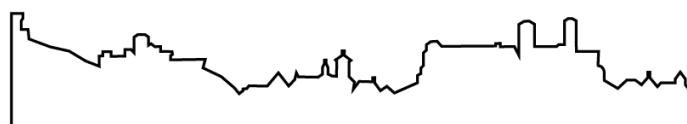
Kastanienmousse, Schokolade und Meringue

13.-

Moelleux al cioccolato dal cuore fondente accompagnato da gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz serviert mit Vanilleeis

15.-



I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Il pane servito al vostro tavolo
viene prodotto dal nostro panettiere di fiducia di Lostallo.

*Das Brot, das an Ihren Tisch serviert ist
wird von unserem vertrauenswürdigen Bäcker in Lostallo geliefert.*

PROVENIENZA

HERKUNFT

Capésante / *Jakobsmuschel* USA

Salmone / *Lachs* SCO

Foie gras / *Entenleber* F

Coda di manzo / *Ochsenschwanz* CH

Crostacei / *Krustentiere* F

Scampi SAF

Luccioperca / *Zander* CH

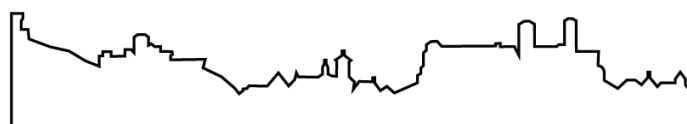
Rombo / *Steinbutt* F

Branzino / *Wolfsbarsch* F/GR

Faraona / *Perlhuhn* F

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

