

Ristorante Castelgrande

Chef di Cucina: Cyrille Kamerzin

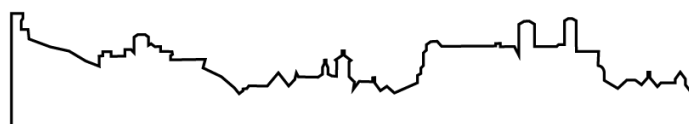
Chef de Service: Matteo Benedetti

In cucina: Alberto, Ignazio, Antonio, Amanda, Julia, Christi, Alexander

In sala: Mohamed, Giovanni, Whisper, Meral, Grace



falstaff



MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENU

CASTELGRANDE

4 portate a sorpresa

CASTELGRANDE

4 Überraschungsgänge

87.-

CASTELGRANDE VEGETARIAN

4 portate vegetariane a sorpresa

CASTELGRANDE VEGETARIAN

4 vegetarische Überraschungsgänge

77.-

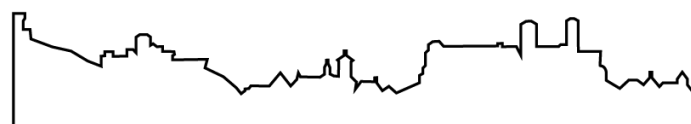
VIAGGIO VITIVINICOLO

WEINREISE

Scoprite alla cieca i vini della CAGI, Giubiasco

Blinddegustation des Weine vom CAGI, Giubiasco

37.-



ANTIPASTI

VORSPEISEN

Insalata tiepida di astice con vinaigrette ai lamponi

Lauwarme Hummersalat mit Himbeervinaigrette

31.-

Tartare di capriolo con olio di nocciola, mousse di funghi porcini

Rehtartar mit Haselnussöl, Steinpilzmousse

28.-

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

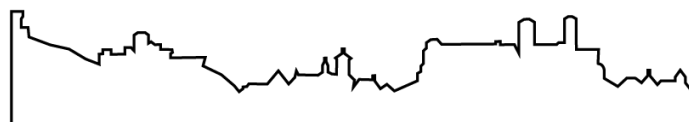
Entenleberterrine, rote Zwiebelmarmelade und lauwarme hausgemachte Brioche

27.-

Elisir di selvaggina con verdure e tartufo

Elixier von Wild mit kleinem Gemüse und Trüffeln

19.-



PRIMI
ERSTE GÄNGE

Ravioli ripieni ai gallinacci e formaggio fresco di capra, salsa al timo

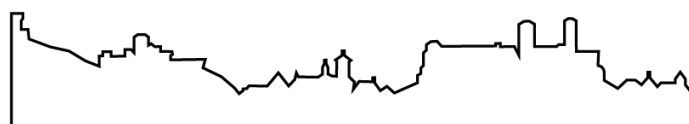
Ravioli mit Pfifferlingen und Ziegenfrischkäse an Thymiansauce

25.-

Risotto Vialone Nano con zucca e rosmarino e capesante

Vialone Nano Risotto mit Kürbis, Rosmarin und Jakobsmuschel

29.-



SECONDI

HAUPTGÄNGE

Trancio di luccioperca su tian di verdure e coulis di peperoni rossi

Zanderscheibe auf Gemüse-Tian und rotem Paprika-Coulis

45.-

Trancio di rombo con guazzetto di astice profumato al Rémy Martin XO

Steinbuttscheibe mit Hummersauce an Rémy Martin XO verfeint

49.-

Petto di pollo dall'Appenzello ripieno ai fichi e balsamico

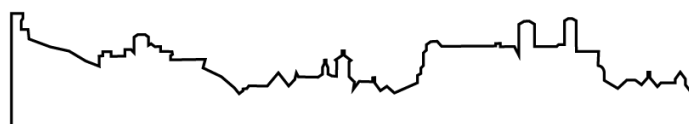
Appenzeller Hähnchenbrust mit Feigen und Balsamico gefüllt

39.-

Steak di vitello su gallinacci saltati in padella con aglio e prezzemolo

Kalbssteak auf gebratenen Pfifferlingen mit Knoblauch und Petersilie

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 con contorni tradizionali e salsa Grand Veneur

Rehrücken mit traditionellen Beilagen und Grand Veneur Sauce

65.- p.p.

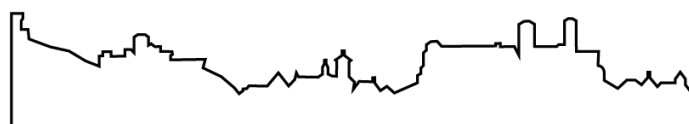
VEGETARIANO

VEGETARISCH

Giardino autunnale, uovo affogato, salsa olandese al cerfoglio

Herbstgarten, pochirtes Ei, Kerbel-Hollandaise

21.-



FORMAGGI DAL CARRELLO

KÄSE VOM WAGEN

Selezione di formaggi svizzeri - affinatore Jumi, Boll

Estroverso, innovativo e sempre pronto a nuove idee
sull'affinamento dei formaggi.

L'hanno fondata due menti creative: Jürg Wyss (JU) e Mike Glauser (MI)

Schweizer Käse - affineur Jumi, Boll

Verrückt, innovativ und immer für neue Ideen rund um den Käse zu haben.

Zwei kreative Köpfe: Jürg Wyss (JU) und Mike Glauser (MI)

17.-

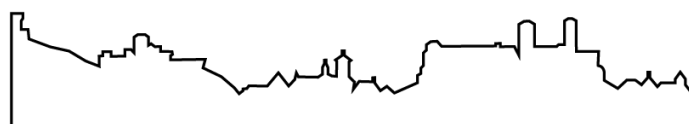
VI SUGGERIAMO

DAZU EMPFEHLEN WIR

Tawny 10 years old

Graham's, Vila Nova de Gaia - Douro

5 cl, 12.-



DESSERT
NACHTISCH

Crêpes Suzette alla lampada preparate al tavolo

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

23.-

Déclinaison de la châtaigne

Deklination der Kastanie

13.-

Moelleux al cioccolato dal cuore fondente accompagnato da gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz serviert mit Vanilleeis

15.-

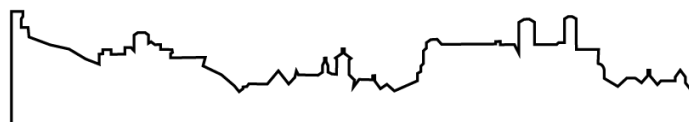
VI SUGGERIAMO
DAZU EMPFEHLEN WIR

Villa Cristina IGT 2018

Solaris

Az. Agr. Mezzana, Coldrerio - Sottoceneri

5 cl, 9.-



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

Astice / *Hummer* CAN

Salmone / *Lachs* SCO

Foie gras / *Entenleber* F

Capriolo / *Rehrücken* EU

Capesante / *Jakobsmuschel* USA

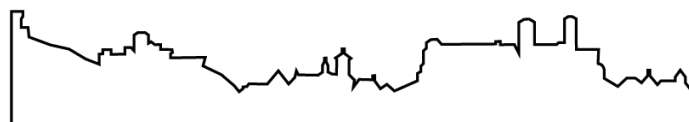
Luccioperca / *Zander* CH

Rombo / *Steinbutt* F

Branzino / *Wolfsbarsch* F/GR

Pollo / *Hänchen* 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

