Ristorante Castelgrande

“ La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni „

“ Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln „

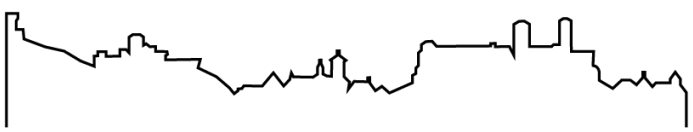
Chef di Cucina: Frank Oerthle

Chef de Service: Matteo Benedetti

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

In sala: Mohamed, Giovanni, Meral, Grace

falstaff Guide Bleu SUISSE Gault&Millau Guide Schweiz



SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

Carpaccio di gambero rosso Mazara del Vallo, pinoli e mandarino

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara del Vallo
Pinienkerne und Mandarine

Risotto all'astice, bisque e il suo burro ai finocchi e chips di tapioca e pommery

Hummer-Risotto, Bisque mit Hummerbutter an
Fenchel und Tapioka-Chips mit Pommery-Senf

Trancio di lucioperca, rapa chioggia rossa gialla e bianca in agrodolce.
crema di barbabietola rossa e cumino, salsa al vino bianco

Zanderfilet, rote, gelbe und weiße Chioggia-Rüben in Süss & Sauer
Rote-Bete-Creme mit Kreuzkümmel, Weißweinsauce

Spuma al mango e yuzu con carpaccio di ananas marinato

Mousse von Mango und Yuzu mit mariniertem Ananas-Carpaccio

Menu 87. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.

SAPORI DELLA TERRA

Aromen vom Land

Tartare di vitello, burrata morbida e melograno, chips di patata viola

Kalbstatar, Burrata und Granatapfel mit Chips von violetten Kartoffeln

Cappellacci di ossobuco con la sua salsa e spuma al rosmarino

Cappellacci mit Ossobuco an seiner Sauce und Rosmarinschaum

Suprema di faraona a bassa temperatura, tartufo Périgord
topinambur brasato e cremoso di sedano rapa

Perlhuhnbrust bei niedriger Temperatur gegart an Périgord-Trüffel
geschmorter Topinambur und Selleriecreme

Semifreddo pralinato al gianduja e sorbetto cremoso al frutto della passione

Halbgefrorenes von Gianduja mit Passionsfruchtsorbet

Menu 87. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.

DELIZIE VEGETALI

Vegetarische Köstlichkeiten

Carpaccio di rape marinate, gel all'arancia rossa ed emulsione al rafano

Carpaccio von marinierten Rüben, Gel von roten Orangen und Meerrettich-Emulsion

Cavatelli fatti in casa, pesto al prezzemolo e ragù di verdura

Hausgemachte Cavatelli, Petersilienpesto und Gemüse-Ragù

Millefoglie di patate charlotte e porri, piccole rosette di verdure funghi cardoncelli grigliati in olio cottura

Millefeuille aus Charlotte-Kartoffeln und Lauch, kleine Gemüserosetten gegrillte Kräuterseitlinge

Zuppetta di tapioca alla citronella con spuma al latte di cocco

Tapioka-Süppchen mit Zitronengras und Kokosmilch-Schaum

Menu 77. - p.p.

Degustazione di quattro vini in abbinamento 43. - p.p.

In Begleitung von 4 Weinen 43. - p.p.

PER CHI APPREZZA L'ARTE DEL SERVIZIO AL TAVOLO

Für Sie direkt am Tisch zubereitet

Per iniziare… / *Zum Einstieg…*

Salmone scozzese marinato all'aneto tagliato al tavolo

Schottischer Lachs mit Dill mariniert am Tisch tranchiert

27.-

GROSSES PIÈCES

Con preavviso di 48 ore / *mit 48 Stunden Vorankündigung*

da 2 persone
ab 2 Gäste

Branzino in crosta di sale con salsa allo Champagne

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Champagnersauce

55.- p.p.

Entrecôte double ai ferri con salsa bernese, tavolozza di verdure e patate dauphine

Doppeltes Rinds-Entrecôte mit sauce Béarnaise, Gemüseauswahl und Dauphinekartoffeln

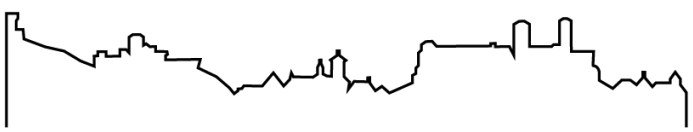
65.- p.p.

Dessert / *Nachtisch*

Crêpes Suzette alla lampada preparate al tavolo

Crêpes Suzette am Tisch flambiert

25.-



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

Gambero Rosso / *Garnelen* IT

Astice / *Hummer* CAN

Salmone / *Lachs* SCO

Lucioperca / *Zander* CH

Branzino / *Wolfsbarsch* EU

Faraona/ *Perlhuhn* FR

Manzo / CH

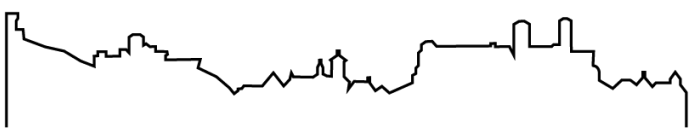
Vitello / *Kalb* CH

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

