

Ristorante Castelgrande

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

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

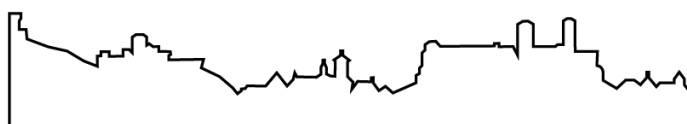
Chef di Cucina: Frank Oerthle

Chef de Service: Matteo Benedetti

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

In sala: Mohamed, Giovanni, Meral, Grace

falstaff



SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

Duo di tonno con pak-choi, caviale al ponzu, latte di cocco e maionese al dashi

*Thunfisch-Duo mit Pak-Choi, Ponzu-Kaviar
Kokosnussmilch und Dashi-Mayonnaise*



Tagliolini ai 33 tuorli con infusione alla bouillabaisse e scampo in oliocottura

Eiernudeln im Bouillabaisse-sud an kandierter Langustine



Trancio di rombo ai ferri, carciofo mediterraneo e riduzione di radicchio tardivo

Gegrillter Steinbutt, mediterrane Artischocke und Radicchio-Reduktion



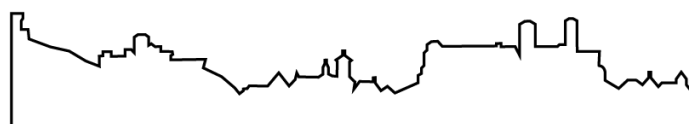
Pera con semifreddo pralinato

Birne mit Pralinenhalbgefrorenem

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

Suprema di piccione al sangue, foie gras, anacardi tostiti e cremoso di pastinaca

Bluttaube, Gänseleber, geröstete Cashewnüsse und Pastinakaencreme



Spaghetto chitarra 'Mancini' al cacio e pepe Vallemaggia

Spaghetto chitarra 'Mancini', Cacio und Vallemaggia Pfeffer



Mignon di vitello svizzero, scarola brasata e primizie di piselli

Mignon vom Schweizer Kalb, geschmorte Endivie und Erbsen



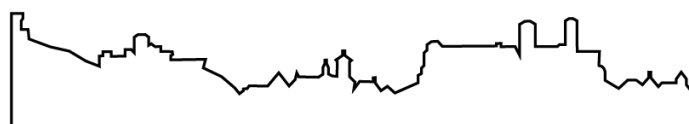
Spuma di frutti esotici con croccante alla vaniglia

Mousse von exotischen Früchten mit Vanillekrokant

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

Declinazione di carota nostrana

Deklination von der Karotte



Risotto Vialone nano con asparagi verdi, arachidi tostati e caffè

Vialone-Risotto an grünem Spargel, geröstete Erdnüsse und Kaffee



Lingotto di sedano rapa glassato, beurre blanc al rosmarino e rape in agrodolce

Glasierter Sellerie an Rosmarin-Beurre blanc und süß-sauren Rüben



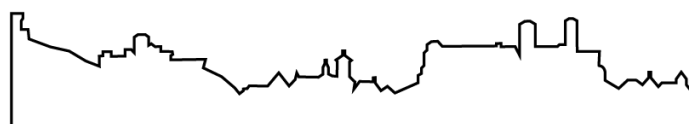
Millefoglie caramellato con crema di mandorla e sorbetto al frutto della passione

Karamellisiertes Millefeuille an Mandelcreme und Passionsfruchtsorbet

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

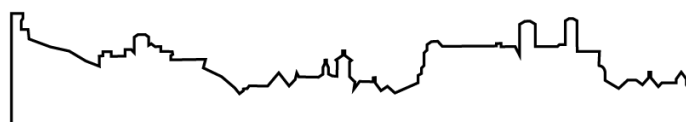
65.- p.p.

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

Tonno / *Thunfisch* IT

Scampo / *Langustine* RSA

Salmone / *Lachs* SCO

Rombo / *Steinbutt* IT

Branzino / *Wolfsbarsch* EU

Piccione/ *Taube* FR

Foie Gras / FR

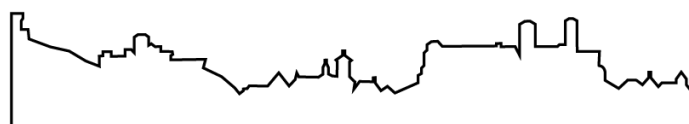
Vitello / *Kalb* CH

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

