

Ristorante Castelgrande

La Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo - SSSAT unisce tradizione e innovazione, rispettando la storia e proiettandola nel futuro



Die Höhere Fachschule für Hotellerie und Tourismus - SSSAT vereint Tradition und Innovation, respektiert die Geschichte und projiziert sie in die Zukunft

falstaff



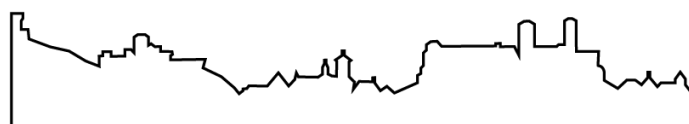
*“La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni „
“Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln „*

Chef di Cucina: Frank Oerthle

Chef de Service: Luigi Sevil

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

In sala: Mohamed, Valentina, Giovanni, Grace, Robel



SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

Carpaccio di Lucioperca marinato
con variazione di asparagi, piselli e formaggio caprino

*Zander-Carpaccio mariniert
mit Spargelvariation, Erbsen und Ziegenkäse*



Lasagnetta al ragù di Scorfano, pomodoro Pacchino e peperone Crusco

Drachenkopflasagne mit Pacchino-Tomaten und Crusco-Peperone



Trancio di Salmone in olio cottura, agretto e patate all'aglio Orsino

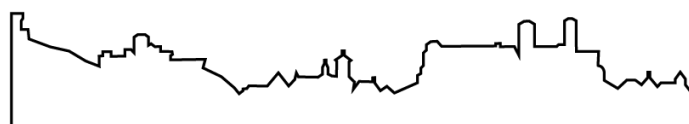
Lachstranche in Olivenöl, Kapuzinerbart und Bärlauchkartoffeln



Namelaka al cioccolato Ruby, croccante al miele e sfera al ribes nero

Ruby-Schokoladennamelaka an Honigkrokant und schwarzer Johannisbeere

Menu 95. - p.p.



SAPORI DELLA TERRA

Ländliche Aromen

Involtino di Pollastra e spugnole
con Mousse ai fegatini di Pollo e mela Gala

*Roulade vom Masthuhn und Morcheln
mit Geflügellebermousse und Gala-Apfel*



Risotto al prezzemolo con Animelle glassate, fondente di lardo e mandorle

Petersilienrisotto mit glasierten Kalbsbries, Lardocreme und Mandeln



Guancetta di Manzo “Charolais” con BBQ di carote e asparagi bianchi

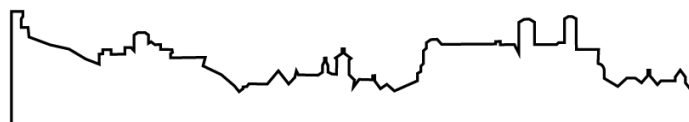
Rinderbäckchen vom “Charolais” mit Karotten-BBQ und weißen Spargeln



Saint-Honoré rivisitata

Unsere Saint-Honoré Dessertskreation

Menu 95. - p.p.



DELIZIE VEGETALI

Vegetarische Köstlichkeiten

Insalata di asparagi verdi con uovo BIO poché e spuma al limone

Grüenspargelsalat mit pochiertem BIO-Ei und Zitronenschaum



Fregola Sarda mantecata al Dashi di funghi, spinaci, limone salato e arachide

Cremige Fregola Sarda mit Pilz-Dashi, Spinat, Salzzitrone und Erdnuss



Fantasia di carciofi con fave e piselli accompagnata da

Vinaigrette di patate tiepida

Artischockenvariation mit Saubohnen und Erbsen sowie

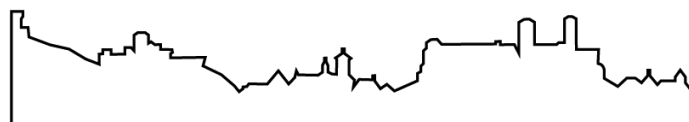
lauwarmer Kartoffel vinaigrette



Budino con semi di Chia, latte di cocco e zucchero di canna

Chia-Pudding, Kokosmilch und braunem Zucker

Menu 87. - p.p.



I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA

Alle Preise in CHF inklusive MwSt

PROVENIENZA

HERKUNFT

Manzo | Rind CH

Animelle | Kalbsbries CH

Pollastra | Masthuhn CH

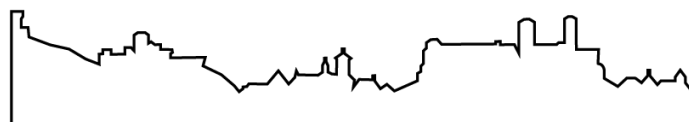
Lucioperca | Zander CH

Scorfano | Drachenkopf IT

Salmone | Lachs CH

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti, si prega di rivolgersi al personale di sala.

Für Informationen zu in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



ALLERGENI

ALLERGENE

Ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate presenti nel nostro menu

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können und in unserer Speisekarte enthalten sind

Cereali con glutine | Glutenhaltiges Getreide

Crostacei | Krebstiere

Uova | Eier

Pesce | Fisch

Arachidi | Erdnüsse

Soia | Soja

Latte | Milch

Frutta a guscio | Schalenfrüchte

Sedano | Sellerie

Senape | Senf

Sesamo | Sesam

Solfiti | Sulfite

Lupini | Lupinen

Molluschi | Weichtiere

