

# 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



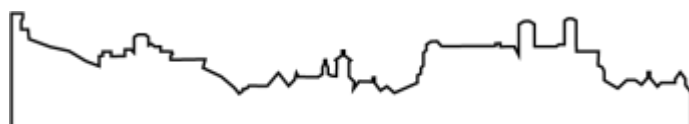
*“La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni „  
“Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln „*

**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, variazione di asparagi, piselli e caprino  
*Zander-Carpaccio mariniert an Spargelvariation, Erbsen und Ziegenkäse*



Lasagnetta al ragù di scorfano, pomodoro pacchino e peperone crusco  
*Drachenkopflasagne mit Paccheri-Tomaten und Crusco-peperone*

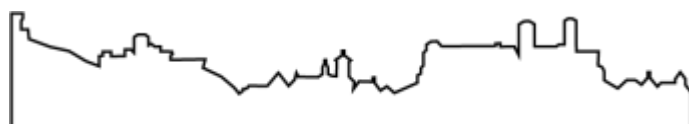


Trancetto di salmone Lostallo in olio cottura ,agretto e patate all'aglio orsino  
*Lostallo-Lachstranche in Olivenöl, Kapuzinerbart und Bärlauchkartoffeln*



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 spugnone con Mousse ai fegatini di pollo e mela gala

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



Risotto "Acquello" al prezzemolo, animelle glassate e lardo fondente alle mandorle

*Acquello-Risotto an Petersilie mit glasiertem Kalbsbries und Mandelspeck*



Guancetta di manzo "Charolais", bbq di carote e asparagi bianchi di Flaach

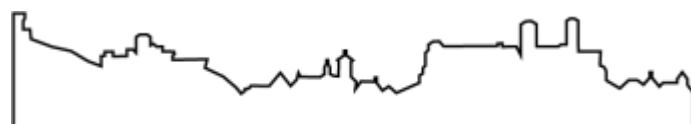
*Charolais-Rindsbäckchen an Karotten-BBQ und Flaacher Spargel*



Saint-Honore rivisitata

Unsere Saint-Honore Dessertkreation

Menu 95. - p.p.



# DELIZIE VEGETALI

## *Vegetarische Köstlichkeiten*

Insalata di asparagi verdi, uovo BIO poche e spuma al limone

Grüner Spargel mit pochiertem BIO-Ei und Zitronenschaum



Fregola sarda mantecata al Dashi di funghi, spinacino, limone salato e arachide

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



Fantasia di carciofi, favette e piselli alla vinaigrette di patate tiepida

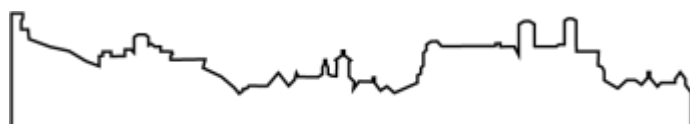
*Artischocken-Phantasie mit Erbsen, Saubohnen und Kartoffelvinaigrette*



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

*Chiasamenpudding an Kokosmilch und braunem Rohzucker*

Menu 87. - p.p.



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***

**Manzo / Rind CH**

**animelle/ Kalbsbries CH**

**Pollastra / Masthuhn CH**

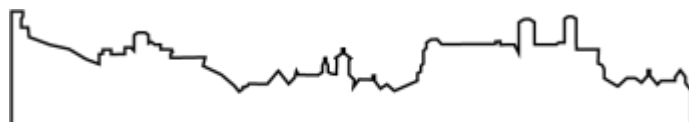
**Luccioperca / Zander CH**

**Scorfano / Drachenkopf IT**

**Salmones Lostallo /Lachs 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

