

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



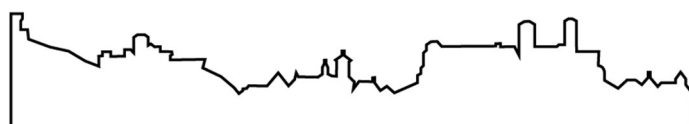
*“La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni „
“Kochen ist die Kunst, Lebensmittel in Emotionen zu verwandeln „*

Chef di Cucina: Alberto Fossati

Chef de Service: Luigi Sevil

In cucina: Ignazio, Antonio, Christi, Alexander

In sala: Mohamed, Valentina, Giovanni, Grace



SAPORI DI MARE E LAGHI

Aromen von Meer und Seen

**Tataki di Tonno rosso e Ostrica Gillardeau con pack-choi
e salsa teriaky e Grenny Smith**

Tataki vom Roten Thunfisch und Gillardeau-Austern mit Pak Choi und
Teriyaki-Sauce sowie Grenny Smith



Tagliolino verde con lime e Gambero Rosso di Mazzara

Grüner Tagliolino mit Limette und «Gambero Rosso» aus Mazzara



**Ricciola Hiramasa Ike-Jime scottata con Katsuobushi e
crema di melanzane affumicate con tapioca e patate viola**

Ike-Jime-Gelbschwanzmakrele, kurz angebraten, mit Katsuobushi und einer
Creme aus geräucherten Auberginen mit Tapioka und violetten Kartoffeln

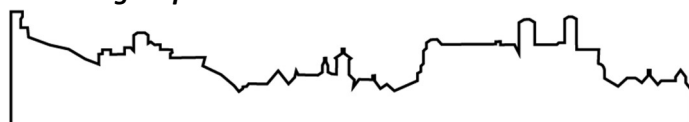


Semifreddo con cuore di Mandarino e yuzu vanigliato e fichi

Semifreddo mit Mandarinenkern, Vanille-Yuzu und Feigen

Menu 97. - p.p.

Allergeni presenti: 1a 3a 4a 6a 7a 6a 9b 12b 14a



SAPORI DELLA TERRA

Ländliche Aromen

Terrina di foie gras con chutney di pere e pan brioche tostato

Foie-gras-Terrine mit Birnen-Chutney und geröstetem Brioche-Brot



**Risotto mantecato con burro al timo e
cialda croccante di castagne e lamelle di Cervo**

Risotto, mit Thymianbutter verfeinert,
serviert mit einer knusprigen Kastanienwaffel und Hirschscheiben



Lombatina di Capriolo con tartufo nero e carote baby brasate e patate Anna

Rehfilet mit schwarzem Trüffel, geschmorten Baby-Rüebli und Anna-Kartoffeln

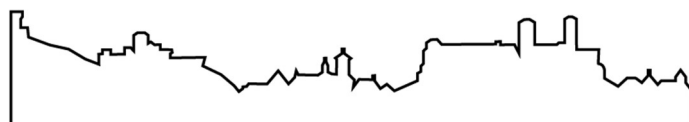


Mousse ai tre cioccolati con cachi e sorbetto ai frutti esotici

Mousse aus drei Schokoladensorten mit Kaki und Sorbet aus exotischen Früchten

Menu 95. - p.p.

Allergeni presenti: 1a 3a 7a 8a 9b 12



DELIZIE VEGETALI

Vegetarische Köstlichkeiten

**Carpaccio di rapette colorate
con barbabietola e spinaci novelli e cialda di ceci**

Carpaccio aus bunten Rübli
mit Randen und jungem Spinat sowie einer Kichererbsen-Waffel



Spaghettone mantecato alla crema di zucca con romanesco e erbette
Spaghettone mit Kürbiscreme und Romanesco und Kräutern



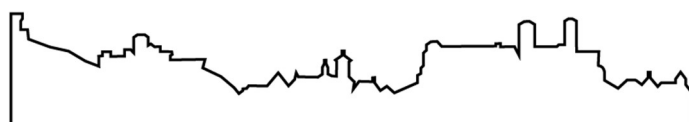
Sedano rapa grigliato con mandorla e liquirizia
Gegrillter Knollensellerie mit Mandeln und Lakritz



Pavlova con crema alla vaniglia e fragole con il suo sorbetto
Pavlova mit Vanillecreme und Erdbeeren sowie dem dazugehörigen Sorbet

Menu 80. - p.p.

Allergeni presenti: 1a 3a 5b 7a 12b 8a 9b



I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA

Alle Preise in CHF inklusive MwSt

PROVENIENZA *HERKUNFT*

Cervo | Hirschfleisch CH

Capriolo | Rehfleisch AU

Anatra | Entenfleisch FR

Tonno Rosso | Roter Thunfisch IT

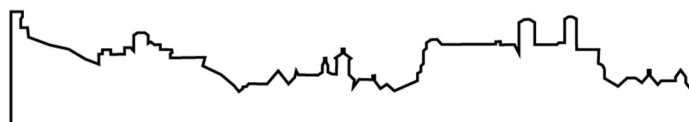
Ostrica | Austern FR

Gambero Rosso | Rote Garnele IT

Ricciola | Gelbschwanzmakrele JP

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 1a/**1b**

Crostacei | Krebstiere 2a/**2b**

Uova | Eier 3a/**3b**

Pesce | Fisch 4a/**4b**

Arachidi | Erdnüsse 5a/**5b**

Soia | Soja 6a/**6b**

Latte | Milch 7a/**7b**

Frutta a guscio | Schalenfrüchte 8a/**8b**

Sedano | Sellerie 9a/**9b**

Senape | Senf 10a/**10b**

Sesamo | Sesam 11a/**11b**

Solfiti | Sulfite 12a/**12b**

Lupini | Lupinen 13a/**13b**

Molluschi | Weichtiere 14a/**14b**

