



**Castelgrande**

*“Le bonheur est dans la cuisine”*

*Cit. Paul Bocuse*



**Castelgrande**

## **“Lassen Sie sich überraschen”**

**“Let yourself be surprised”**

*72 p.P.*

***4-Gang Degustations-Menü mit saisonalen Produkten,  
von unserem Küchenchef ausgewählt***

*4 course degustation menu with seasonal products selected by our chef*

## **Grünes Überraschungs-Menü**

**Green Surprise Menu**

*64 p.P.*

***Vegetarisches 4 Gang Degustations-Menü mit saisonalen Produkten***

*Vegetarian 4 course degustation menu with seasonal products*

*Service von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab min. 2 Personen  
Served from 07.00 p.m. to 09.00 p.m. up from 2 persons min.*

***Küchenchef-Chef: Teo Chiaravalloti***

***Geschäftsführer: Michele Naretto***



**Castelgrande**

## **Vorspeisen - Starters**

**Herbstlicher, roher und gekochter Herbstsalat mit Waldpilzen**

*Raw and cooked Autumn-salad with wild mushrooms*

18

**Lauwarme Kraken-Stückchen mit Mungbohnen-Hummus,  
Curry Madras und Wok-Gemüse**

*Crispy Octopus with Mung beans hummus, Curry Madras and stir-fried vegetables*

24

**Knuspriger, roher Adlerfisch mit Blumenkohl, Mandeln aus Noto und Arganöl**

*Raw crunchy Amberjack fish, Cauliflower, Almond from Noto and Argan oil*

24

**Hauchdünne rohe, marinierte Fassona-Rindsscheiben,  
Burrata-Käse, schweizer Oona-Kaviar Nr.103, piemontesische Haselnüsse**

*Marinated thin raw piedmontese cattle slices with burrata cheese,*

*Swiss Oona caviar n°103, Piedmont Haselnutz*

30



**Castelgrande**

## **Warme Vorspeisen - Warm starter**

**Tagliolini an Rote Thai Curry-Sauce mit Garnelen und Rotekraut**

*Tagliolini with Red thai curry sauce, prawn and red cabbage*

24

**“Merlot dei Castelli “ Gran Riserva-Risotto mit Mark,  
Frühlingszwiebeln und Alpkäse**

*“Merlot dei Castelli”- Wine Risotto with marrow, springonions and alpine cheese*

24

**Hausgemachte Steinpilz-Tortelli gefüllt mit «Fior di Latte» Ricotta-Käse,  
Zitronen Thymian und Belper Knolle**

*Homemade Porcini mushroom ravioli, “Fior di Latte”-Ricotta,  
Lemon thyme and Belper knolle cheese*

26

**Hausgemachte Cavatelli-Pasta mit Urweizen “Arso”  
an Reh-Ragout, Preiselbeeren und Salbei**

*Homemade Cavatelli pasta ancien grain  
with venison ragout, red berry und sage*

24



**Castelgrande**

## **Aus dem Meer - From the sea**

**Gebratener Seebarsch with Augen bohnen-Sud,  
Venusmuscheln, getrocknete Tomaten und Taggiasca Oliven**

*Seabass with cow beans stock, Clams,  
Sundried tomatoes and Taggiasca olives*

42

**Gefüllte Seezungenfilets mit Waldpilzen und Spinat dazu Venere-Reis**

*Stuffed sole filets with wild mushrooms, spinach and venere rice*

48

***Ab 2 Personen-Min. 2 persons***

**Fangfrischer Fisch des Tages, im Ofen gebacken**

*Catch of the day baked*

58 p.P

## ***Vegan***

**Schwarze Kichererbsen-Bällchen mit Steinpilzen**

*Black Chickpeas balls with porcini mushrooms*

28



**Castelgrande**

## *Von der Erde - From the earth*

**Gebratene Jung-Entenbrust an Pflaumen,  
weisse Vollkornpolenta, Chicorée, Tannenschössli Latwerge**  
*Roasted young duck breast scented with common prunes,  
White whole grain polenta, chicoree, fir molasses*

39

**Lendenbraten vom Kalb mit Bergkräuter Mantel  
Kuchlein aus Steinpilzen und La Ratte Kartoffeln, Violette Karotten**  
*Veal loin in Mountain herbs coat  
with "La Ratte"-potatoes, porcini mushrooms pie and purple carrots,*

52

**Gebrates Rehrücken-Filet mit Birne, Rotkraut und Preiselbeer-Sauce**  
*Roasted Loin of venison with pear, red cabbage red berry sauce*

52

*Ab 2 Personen auf reservation - Min. 2 persons on request*

**Ganzer Rehrücken mit Beilage**  
*Whole saddle of venison with garnish*  
62 p.P.

***Herkunft/Origine:***

*Adlerfish/Amberjack (Australia), Garnelen/Prawn (Argentina),  
Krake/Octopus (Marocco), Seezunge/Sole (Holland/Netherlands), Wolfsbarsch/Seabass (Spanien/Spain)  
Kalbs/Veal-Rind/Beef (Schweiz-Switzerland), Ente/Duckbreast (Frankreich-France)  
Fassona/Piedmontese cattle (Italien-Italy) Reh/Roe (Österreich-Austria)*



**Castelgrande**

## *Käse - Cheese*

***Käseauswahl***  
*Cheese selection*  
16

***Käsestück***  
*Cheese piece*  
6

***Unser Käse wird mit Fruchtkompott / Honig  
und hausgemachtem Trockenobst / Brot serviert***  
*All our cheeses are served with fruit mustard / honey  
and homemade dried fruit / bread*



Castelgrande

## *Dessert*

***Gebackene, blaue Pflaumen mit Berg-Joghurteis,  
bunte Isabella-Trauben und Amaretti\*\****

*Baked plum-gratin with Mountain-yogurt ice cream scented with  
«Isabella»-grape and amaretti*

13

***Apfelkuchen mit gesalzenem Karamelleis und kalter Honigwein-Sabayon***  
*Apple pie with salted caramel ice-cream and mead Sabayon*

13

***Kastanien-Tiramisu mit Haselnusscreme parfümiert an Grappa***  
*Chestnut-tiramisu with hazelnut cream perfumed with grappa*

13

***Schokolade, Schokolade, Schokolade\*\****  
*Chocolate, chocolate, chocolate*

13

*\*\* Glutenfrei Dessert/Glutenfree Dessert*





## Castelgrande

### **INFORMATIOSSCHREIBEN MENÜ**

*Wir empfehlen unseren Gästen, die an Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sich direkt mit den Kellnern in Verbindung zu setzen, damit wir Gerichte zubereiten können, die ihren Bedürfnissen entsprechen. Die Zubereitung unserer Gerichte könnte die Verwendung von natürlichen Zusatzstoffen beinhalten. In Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen wird Fisch, der für den Rohverzehr bestimmt ist, vorbeugend behandelt. Dafür wird der Fisch einer Gefrierbehandlung unterzogen. (-20 ° C für 24 Stunden / -35 ° C für 15 Stunden)*

- 1a. Glutenhaltiges Getreide, wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme oder Derivate*
- 2a. Krustentiere und Krustentierprodukte*
- 3a. Eier und Eiprodukte*
- 4a. Fisch und Fischprodukte*
- 5a. Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis*
- 6a. Soja und Sojaprodukte*
- 7a. Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose*
- 8a. Nüsse, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Erzeugnisse*
- 9a. Sellerie und Produkte auf Selleriebasis*
- 10a. Senf und Produkte auf Senfbasis*
- 11a. Sesamsamen und Produkte auf der Basis von Sesamsamen*
- 12a. Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in Gesamtschwefeldioxid*
- 13a. Lupinensamen und Produkte auf der Basis von Lupinensamen*
- 14a. Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren*

### **INFORMATION ON ALLERGENS**

*We recommend our guests suffering from allergies and food intolerances to contact the waiters directly so that we can prepare dishes that meet their needs.*

*The preparation of our dishes could involve the use of natural additives. In accordance with the law, fish intended for raw consumption is treated as a preventative measure. For this, the fish is subjected to a freezing treatment.*

*(-20 ° C for 24 hours / -35 ° C for 15 hours)*

- 1a. Gluten-containing cereals, such as: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid strains or derivatives*
- 2a. Crustaceans and crustacean products*
- 3a. Eggs and egg products*
- 4a. Fish and fish products*
- 5a. Peanuts and peanut-based products*
- 6a. Soy and soy products*
- 7a. Milk and milk products, including lactose*
- 8a. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products*
- 9a. Celery and celery-based products*
- 10a. Mustard and mustard-based products*
- 11a. Sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12a. Sulfur dioxide and sulphites of a concentration greater than 10 mg / kg or 10 mg / l, expressed as total sulfur dioxide*
- 13a. Lupine seeds and products based on lupine seeds*
- 14a. Molluscs and products based on molluscs*