

Events 2025

- 22.03.2025 Kitchenparty with friends 4.0**
Urban Schiess, Antonio Colaianni, Alberto Pavan, Alexandra Müller
- 17.04.2025 Südafrika Mimosa Weinlodge mit Bernhard Hess, mit 4-Gang Menu**
- 19.04.2025 Grill & Chill mit Bernhard Hess & Daniel Heiser**
- 31.05.2025 Wine & Dine mit Brancaia aus der Toskana**
- 28.06.2025 Ascona Jazz Dinner Night**
- 02.07.2025 Ascona Jazz Dinner Night**
- 05.07.2025 Ascona Jazz Dinner Night**
- 18.10.2025 Wine & Dine Huber Vini Monteggio**

Novità

Ogni fine settimana a pranzo proponiamo i classici della nostra tradizione

Traditionelle Gerichte zum Mittagstisch

Traditional dishes for lunch

Sabato / Samstag / Saturday

Brasato di manzo al merlot con polenta 38

Rinderschmorbraten mit Polenta

Braised beef with Polenta

Domenica / Sonntag / Sunday

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano 44

Kalbs-Ossobuco mit Safran Risotto

Braised veal Ossobuco and risotto with saffron

Menu Degustazione

Salmerino

Filetto di salmerino svizzero marinato, verdure in carpione e misticanza

Marinierter Saiblingsfilet, eingemachtes Gemüse, Salat

Filet of char, sweet & sour vegetables, salad

Risotto

Carnaroli, blu di bufala, aglio orsino e pinoli

Carnaroli Risotto mit Bärlauch, Pinienkernen und Blauschimmelkäse

Carnaroli, wild garlic, blue cheese, pinenuts

Luccioperca

Filetto arrostito, patate schiacciate, piselli, salsa al merlot bianco e limone

Zander-Filet, Stampfkartoffel, Erbsen, weißer Merlot und Zitronensauce

Pike-perch fillet, mashed potato, peas, white Merlot and lemon sauce

oppure / oder / or

Vitello

Filetto cotto al rosa, asparagi al burro e salsa alle spugnose

Kalbsfilet, Spargel, Morchelrahmsauce

Veal Fillet, green asparagus, morel sauce

Limone e fragola

Mousse di limone, coulis di fragole e crumble di mandorle

Zitronenmousse, Erdbeercoulis und Mandelstreusel

Lemon mousse, strawberry coulis and almond crumble

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert

Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Cold starter, hot starter, main course and dessert

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106

Menu Degustazione vegetariano

Carote

Tartare di carote affumicate, salsa tzatziki e arachidi

Geräuchertes Karottentartar, Tzatziki, Erdnüsse
Smoked carrot tartare, tzatziki, peanuts

Ravioli alle ortiche

Tortelli ripieni di ortiche, burro al limone e formaggella Vallemaggia

Teigtaschen mit Brennessel, Formagellakäse Schaumsauce
Ravioli with local nettle filling, matured formaggella alpine cheese

Asparagi

Asparagi al vapore, burro, parmigiano e uovo affogato

Grüne Spargel mit Parmesan, pochiertes Ei
Green asparagus, parmesan, poached Egg

Limone e fragola

Mousse di limone, coulis di fragole e crumble di mandorle

Zitronenmousse, Erdbeercoulis und Mandelstreusel
Lemon mousse, strawberry coulis and almond crumble

3 portate / 3 Gänge / 3 course _____ 68.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course _____ 82.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert

Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro 24

Sardellen mit getoastetem Brot und Butter
Anchovies with toasted bread and butter

Flammkuchen "della castellana", 2-4 Pax.



con pancetta e cipolle / Speck & Zwiebeln / *with bacon and onions* 22

con mozzarella di bufala e asparagi / Büffel Mozzarella & Spargeln 24

con salmone e cipolle / mit Lachs & Zwiebeln / *with salmon and onions* 24

Antipasti

Crema di asparagi 18

Asparagi verdi, uovo affogato, polvere di prosciutto crudo, olio alle erbe

Grüne Spargelcremesuppe, pochiertes Ei, Rohschinken-Pulver, Kräuteröl
Green asparagus cream, poached egg, crispy ham, herbs oil



Insalata castello 18

Insalata, buscion di capra, crescione, asparagi, semi tostati e vinaigrette al balsamico

Blattsalate, Spargeln, Tessiner Ziegenfrischkäse, geröstete Samen, Merlotdressing
Leaf salad, asparagus, Ticino goat's cream cheese, roasted seeds

Ricciola 28

Crudo di ricciola, avocado, jalapenos e cipolla di Tropea

Sashimi von der Bernsteinmakrele, Avocado, Jalapenos, Tropea-Zwiebeln
Amberjack sashimi, avocado, jalapenos, Tropea onion

Carne salada 28

Carne salada di manzo, barba di frate al limone e tuorlo fritto

Gesalzene Scheiben vom Rind, Mönchsbar mit Zitrone, frittiertes Eigelb
Sliced salted beef, agretti and fried egg yolk

Salmerino

Filetto di salmerino svizzero marinato, verdure in carpione e misticanza 28

Mariniertes Saiblingsfilet, eingemachtes Gemüse, Salat
Fillet of char, pickled vegetables, salad



Carote 24

Tartare di carote affumicate, salsa tzatziki e arachidi

Geräuchertes Karottentartar, Tzatziki, Erdnüssen
Smoked carrot tartare, tzatziki, peanuts

Primi / Risotto

	<u>Plin</u>		36
	Agnolotti del plin al sugo d' arrosto e parmigiano vacche rosse	½	28
	Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, gereifter Alpkäse <i>Dumplings, meat filling, veal jus, matured alpine cheese</i>		
	<u>Luganighetta</u>		32
	Cavatelli con luganighetta nostrana	½	26
	Cime di broccolo e pesto di erbe primaverili		
	Teigwaren, Luganighetta, Brokkolispitzen, Frühlingskräuterpesto <i>Fresh pasta, Ticino sausage, spring-herbs pesto, broccoli sprouts</i>		
✓	<u>Risotto</u>		28
	Carnaroli, blu di bufala, aglio orsino e pinoli	½	22
	Carnaroli Risotto mit Bärlauch, Pinienkernen und Blauschimmelkäse <i>Carnaroli, wild garlic, blue cheese, pinenuts</i>		
✓	<u>Tortello</u>		36
	Tortelli ripieni di ortiche, burro al limone e formaggella Vallemaggia	½	28
	Teigtaschen mit Brennessel, Formagellakäse Schaumsauce <i>Ravioli with local nettle filling, matured formaggella alpine cheese</i>		
	<u>Paccheri</u>		
	Paccheri freschi, gamberoni scottati e crema di pomodori arrosto		38
	Frische Paccheri, gebratene Garnelen, geröstete Tomatencreme	½	32
	<i>Fresh paccheri, prawns and roasted tomato cream</i>		
✓	<u>Gyoza</u>		
	Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu		32
	Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce	½	24
	<i>Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce</i>		



Carne

<u>Vitello</u>	56
Filetto cotto al rosa, asparagi al burro e salsa alle spugnole Kalbsfilet, Spargel, Morchelrahmsauce <i>Veal Fillet, green asparagus, morel cream sauce</i>	
<u>Agnello</u>	48
Lombatina arrostita, hummus di ceci e piccole verdure Sautierte Lammlende, Hummus, kleine Gemüse <i>Sirloin of lamb, hummus and vegetables</i>	
<u>Manzo</u>	42
Guancia brasata al merlot, patate schiacciate e cipolla croccante Geschmortes Bäckchen mit Merlot, Stampfkartoffel und knusprigen Zwiebeln <i>Braised cheek of beef, smashed potatoes, crispy onions</i>	

Pesce

<u>Pesce persico</u>	44
Tradizionali filetti di persico al burro e salvia con risotto alla parmigiana Eglifilets mit Salbei und Butter sautiert, Parmesanrisotto <i>Sauteed fillets of perch in sage and butter, risotto with parmesan</i>	
<u>Branzino</u>	46
Trancio scottato, salsa mediterranea, fregola sarda, olive e pomodori secchi Wolfsbarsch mediterrane Art mit Fregola Sarda <i>Seabass mediterranean style with fregola sarda</i>	
<u>Lucciooperca</u>	46
Filetto arrostito, patate schiacciate, piselli, salsa al merlot bianco e limone Zander-Filet, Stampfkartoffel, Erbsen, weißer Merlot und Zitronensauce <i>Pike-perch fillet, mashed potato, peas, white Merlot and lemon sauce</i>	
<u>Pescato per 100g.</u>	p.d.g.
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterran aus dem Ofen <i>Freshly caught fish in a salt crust or from the oven</i>	

Vegetariano

 <u>Asparagi</u>	34
Asparagi al vapore, burro, parmigiano e uovo affogato Grüne Spargel mit Parmesan, pochiertes Ei <i>Green asparagus, parmesan, poached Egg</i>	
 <u>Quiche di verdure</u>	34
Carciofi, cipollotti, pasta brisée e formaggella fresca Artischockenküchlein, Frühlingzwiebeln, Frischkäse <i>Artichokes cake, spring onions, and fresh cheese</i>	

Dessert

<u>Rüebliorte</u>	15
Carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia Karottentorte, Mascapone, Pekannüsse, Vanille Carotts cream cake, mascarpone, pekan nuts, vanilla	
<u>Cioccolato e lamponi</u>	15
Cremoso al cioccolato bianco, pralinato al pistacchio e lamponi Weisse Schokoladenmousse, Waldbeeren, Pistatzien White Chocolate mousse, red berries, pistachio	
<u>Mango</u>	15
Panna cotta al mango, passion fruit e nocciola Mango Panna Cotta, Limette, Haselnüsse Mango panna cotta, passion fruit, hazelnut	
<u>Albicocche</u>	15
Tartelletta di albicocche e gelato al cioccolato Aprikosentörtchen, Schokoladeneis	
<u>Fragola e limone</u>	15
Mousse di limone, coulis di fragole e crumble di mandorle Zitronenmousse, Erdbeercoulis und Mandelstreusel Lemon mousse, strawberry coulis and almond crumble	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta 4 Schweizer und Italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot 4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Allergeni

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Cereali / Gluten | 8 Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse |
| 2 Crostacei / Krebstiere | 9 Sedano / Sellerie |
| 3 Uova / Eier | 10 Senape / Senf |
| 4 Pesce / Fische | 11 Sesamo / Sesamsamen |
| 5 Arachidi / Erdnüsse | 12 Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite |
| 6 Soia / Sojabohnen | 13 Lupini / Lupinen |
| 7 Latte, lattosio / Milch, Laktose | 14 Molluschi / Weichtiere |

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ
Pane	CH

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	ECU
Persico	CH
Branzino	GR

Cucina calda /warme Küche 12.00 - 14..30 / 18.00 - 21.30

Carta snack / 12.00 -17.30

 Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes