

## 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

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

## Vegetariano

	<b><u>Gyoza</u></b>		
✓	<b>Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu</b>		<b>32</b>
	Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce	½	<b>24</b>
	<i>Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce</i>		
	<b><u>Asparagi</u></b>		<b>36</b>
✓	<b>Asparagi al vapore, burro, parmigiano e uovo affogato</b>		
	Grüne Spargel mit Parmesan, pochiertes Ei		
	<i>Green asparagus, parmesan, poached Egg</i>		
✓	<b><u>Quiche di verdure</u></b>		<b>34</b>
	<b>Carciofi, cipollotti, pasta brisée e formaggella fresca</b>		
	Artischockenküchlein, Frühlingszwiebeln, Frischkäse <i>Artichokes cake, spring onions, and fresh cheese</i>		

## Carne

<b><u>Vitello</u></b>	<b>56</b>
<b>Filetto cotto al rosa, asparagi al burro e salsa alle spugnole</b> Kalbsfilet, Spargel, Morchelrahmsauce <i>Veal Fillet, green asparagus, morel cream sauce</i>	
<b><u>Agnello</u></b>	<b>46</b>
<b>Lombatina arrostita, hummus di ceci e piccole verdure</b> Sautierte Lammlende, Hummus, kleine Gemüse <i>Sirloin of lamb, hummus and vegetables</i>	
<b><u>Manzo</u></b>	<b>42</b>
<b>Guancia brasata al merlot, patate schiacciate e cipolla croccante</b> Geschmortes Bäckchen mit Merlot, Stampfkartoffel und knusprigen Zwiebeln <i>Braised cheek of beef, smashed potatoes, crispy onions</i>	

## Pesce

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

## Dessert

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