

# lunchmenu

## vorspeisen

castellan's gemischte blattsalate mit honig-ingwer dressing	14
tagessuppe des küchenchefs – mit frischen saisonalen zutaten	12.5

## hauptspeisen

mediterranes wolfsbarschsteak an weiswein risotto & mojo verde	42
gebratene poularden brust mit senf & honig marinade, dazu kartoffel millefeuille	38
linguini an bärlauch-erbsen sauce, kerbel & datterini tomaten frischen kräutern & aioli	35

## wochenempfehlung

frittierte langostinos mit sriracha mayonnaise & guacamole (vs)	28
ojo de agua ribeye steak 250g mit rosa pfeffer & rosmarin	54
beilage nach wahl	
hausgemachte kartoffel gnocchi an manchego-sauce	42
trüffel & karamelierte haselnüsse	

## dessert

parfait vom griechischer joghurt & Zitronenthymian	12
---	----

## Weinempfehlung

cava villa conchi brut selection 11
summun yecla bodegas barahonda 12.50



Teile dein Castellan's Moment mit uns und markiere @castellans und @neuesschloss

Alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet, in der Nüsse, Gluten und andere Allergene nicht ausgeschlossen sind. Bei einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, uns dies vor der Bestellung mitzuteilen. Vollständige Informationen über Allergene sind verfügbar. Alle Preise in CHF inkl. MwSt..