

# Especialidades de la casa

## Vorspeise | Starter

**Kaltes Duo von Gurke & Melone mit Sauerrahm & frischem Basilikum** 15  
Chilled duo of cucumber & melon with sour cream & fresh basil

**Carpaccio von Gambero Rosso mit leichter Zitronenvinaigrette & Schnittlauchöl** 36  
Gambero Rosso carpaccio with a light lemon vinaigrette & chive oil

## Hauptgang | Main dishes

**Chef's Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Jamón Ibérico & Manchego-Käse in Panko paniert dazu Pommes frites oder Frühlingssalat** 58  
Chef's veal cordon bleu filled with Jamón Ibérico & Manchego cheese, coated in crispy panko crust, served with French fries or spring salad

**Gegrilltes Wassermelonensteak mit lauwarmem Kartoffel-Spargel-Salat** 32  
Grilled watermelon steak with a warm potato-asparagus salad

**Fritto Misto mit frischen Calamares, Sardinen, Oktopus & Sepia im knusprigen Semolamantel, serviert mit Tarama-Sauce** 32  
Fritto misto with fresh calamari, sardines, octopus & cuttlefish in a crispy semolina coating, served with tarama sauce

## Mr. Castellan's Lieblingsgericht | Mr. Castellan's favourite

**Bomba de Arroz negro mit Sepiatinte, Pulpo & fangfrischem Fisch verfeinert mit Limetten-Aioli & Koriander** 52  
Black bomba rice with cuttlefish ink, octopus & freshly caught fish refined with lime aioli & coriander

*"An old family recipe, passed down to my grandmother by her own grandmother. Bomba rice – a special variety from Spain – has just the right bite & is coloured deep black with squid ink, giving the dish its unmistakable look & flavour. It is accompanied by freshly caught seafood, gently tossed in the pan to preserve its full character. With a single bite, I find myself back at my grandparents' kitchen table – the windows wide open, the harbour in view, salt in the air & the soft clinking of cutlery on old porcelain plates."*

*You will love it  
– Mr. Castellan –*



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

## Entradas | Starter

- Bärlauch-Erbsensuppe mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Butterbrioche** 21  
Wild garlic & pea soup with caramelised goat cheese on butter brioche
- Wärmende Suppe des Hauses nach Saison** 16  
Warming seasonal soup of the house
- Farbenfroher griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Paprika, Kalamata Oliven & Johannisbrot-Croûtons** 18/26  
Colourful Greek salad with tomatoes, feta cheese, peppers, Kalamata olives & carob rusk
- Mr. Castellan's Frühlingssalat mit Erbsen, Radieschen, Datterini-Tomaten & Pinienkernen serviert mit Yuzu- oder Balsamico-Dressing** 16/23  
Mr. Castellan's spring salad with peas, radishes, Datterini tomatoes & pine nuts served with Yuzu or Balsamico dressing
- 4 Stunden gegarte Aubergine als Salat mit Kalamata-Oliven, Basilikum, Petersilie & Feta** 24  
Slow-cooked eggplant salad [4 hours] with Kalamata olives, basil, parsley & feta
- Burrata auf griechischem Paximadi-Brotssalat mit lauwarm glasierten Cherrytomaten, roten Zwiebeln & frischem Spinat** 26  
Burrata on Greek Paximadi bread salad with warm glazed cherry tomatoes, red onions & fresh spinach
- Mediterraner Oktopussalat, in Orangen & Balsamico mariniert, mit Fenchel, Orangenfilets, Oliven & frischen Kräutern** 28  
Mediterranean octopus salad marinated in orange & balsamic with fennel, orange segments, olives & fresh herbs
- Thunfischtatar mit Avocado, Gurke & Datterini-Tomaten an Sojasauce** 32  
Tuna tartare with avocado, cucumber & Datterini tomatoes, seasoned with soy sauce



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

## Tapas para compartir | Tapas to share

- Knusprig frittierte Langostinos im Pankomantel mit pikanter Sriracha Mayonnaise & Guacamole** 28  
Crispy fried langostinos wrapped in panko with spicy Sriracha mayonnaise & guacamole
- Jamon Iberico Pata negra - hauchdünn geschnitten mit Tomaten Salsa & Sardisches Carasau Brot** 36  
Jamon Iberico Pata negra - thinly sliced with tomato salsa & Sardinian Carasau bread
- Hausgemachte argentinische Rindfleisch-Empanadas & Chimmichurri-Sauce** 25  
Homemade Argentinian beef empanadas & chimmichurri sauce
- Boquerones en vinagre - marinierte Sardellen in Essig, Olivenöl & Knoblauch** 24  
Boquerones en vinagre - anchovies marinated in vinegar, olive oil & garlic
- Fritto Misto mit frischen Calamares, Sardinen, Oktopus & Sepia im knusprigen Semolamantel, serviert mit Tarama-Sauce** 32  
Fritto misto with fresh calamari, sardines, octopus and cuttlefish in a crispy semolina coating, served with tarama sauce
- Knusprig frittierte Stampfkartoffeln mit Caesar-Dip, geräuchertem Paprikapulver & Oregano** 18  
Crispy fried smashed potatoes served with Caesar dip, smoked paprika powder & oregano
- Marinierte Oliven & Sbrinz-Würfel, serviert mit hausgemachten Grissini** 12  
Marinated olives & Sbrinz cheese cubes served with homemade grissini
- Iberico-Aperiplättli mit Lomito Ibérico, Cecina de León & Jamón Ibérico, dazu knuspriges Carasau-Brot & Tomaten-Dip (für 2 Personen)** 48  
Iberico aperitif platter with Lomito Ibérico, Cecina de León & Jamón Ibérico, served with crispy Carasau bread & tomato dip (for 2 persons)
- Fetakäse im Filoteigmantel mit Thymianhonig, geröstetem Sesam & frischen Feigen** 23  
Feta cheese wrapped in filo pastry with thyme honey, roasted sesame seeds & fresh figs



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

## Mar | Sea

- Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde & goldbraun gebratenen Kartoffeln** 48  
Oven-roasted sea bream fillet on Andalusian pisto vegetables with Mojo verde & golden fried potatoes
- Gratinierter Kabeljau mit Romesco-Sauce auf Pastinakenpüree, dazu sautierte Frühlingszwiebeln** 52  
Gratinated cod with romesco sauce on parsnip purée with sautéed spring onions
- Gebratener Wolfsbarsch mit Salicorn-Salat, Estragon-Beurre-blanc & Vongole** 54  
Pan-seared sea bass with samphire salad, tarragon beurre blanc & fresh clams
- Linguine alle Vongole in einem Pinot-Grigio-Weissweinsud mit frischen Chilischoten & Petersilie** 39  
Linguine alle vongole in a Pinot Grigio white wine sauce with fresh chili peppers & parsley

## Tierra | Meat

- Ofengegartes Mistkratzerli mariniert mit mediterranen Kräutern, serviert mit Portweinjus & Bärlauch-Bratkartoffeln** 42  
Oven-roasted spring chicken marinated with Mediterranean herbs, served with port wine jus & wild garlic roasted potatoes
- Ribeye „Ojo de Agua“ 250 g mit gebratenem Mini-Gemüse & Pommes frites** 64  
Ribeye "Ojo de Agua" 250 g with sautéed baby vegetables & French fries
- Secreto vom Ibérico-Schwein, 24 Stunden sous-vide gegart mit knusprigen Pommes Frites & Chimichurri-Sauce** 48  
Secreto of Ibérico pork, cooked sous-vide for 24 hours, with crispy French fries & chimichurri sauce
- Luma-Beef-Burger im John-Baker-Brioche mit Manchego, Tomaten, Mini-Lattich, dazu hausgemachte Trüffel-Aioli & Kartoffelwedges** 38  
Luma beef burger in a John Baker brioche bun with Manchego, tomatoes, baby lettuce, served with homemade truffle aioli & potato wedges



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

## Jardín | Garden

- Raviolacci gefüllt mit Artischocken an Zitronensauce & frischem Basilikum** 44  
Raviolacci filled with artichokes in a lemon sauce with fresh basil
- Paccheri mit Bärlauchpesto, Zitrone, frischem Ricotta & Pinienkernen** 38  
Paccheri with wild garlic pesto, lemon, fresh ricotta & pine nuts
- Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & Basilikum** 38  
Parmigiana di Melanzane in a spicy tomato sauce with burrata & fresh basil
- Mediterranes Gemüse ragout mit Okra, Erbsen, Karotten & zerbrochenem Fetakäse** 36  
Mediterranean vegetable ragout with okra, peas, carrots & crumbled feta cheese

## Dulce | Dessert

- Thomas Tiramisu mit Kaffee-Eis, Mascarpone Espuma & hausgemachtem Mandel Biscuit** 14  
Thomas Tiramisu with coffee ice cream, mascarpone espuma & homemade almond biscuit
- Lavendel-Halbgefrorenes mit Wabenhonig vom Heinzenberg** 14  
Lavender semifreddo with honeycomb from Heinzenberg
- Crema-Catalana-Cremeschnitte mit Kumquat, Zitronenzeste & Zimt** 14  
Crema catalana mille-feuille with kumquat, lemon zest & cinnamon
- Passionsfrucht-Cheesecake mit Haselnuss-Crumble** 12  
Passion fruit cheesecake with hazelnut crumble
- Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesauswahl, mit Waldbeeren garniert | pro Kugel** 5  
Homemade ice cream or sorbet of the day, garnished with wild berries | per scoop
- Vanille | vanilla**  
**Schokolade | chocolate**  
**Himbeere | raspberry**  
**Zitrone | lemon**  
**Erdbeere | strawberry**



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

# Herkunft | Origin

## Rindfleisch | Beef

Ribeye	ARG
Burger, Hackfleisch	CH
Cecina de Leon	ES
Kalbfleisch, Veal	CH

## Schweinfleisch | Pork

Secreto	ES
Lomito	ES
Jamón Ibérico	ES

## Poulet | Chicken

Mistkratzerli, Spring chicken	CH
Pouletbrust, Chicken breast	CH

## Fisch | Fish

Dorade	GR
Wolfsbarsch, Sea bass	GR
Fritto Misto	IT
Sardellen, Anchovies	ES
Oktopus	PT
Kabeljau, Cod	NL
Gambero Rosso	IT
Langostinos	ARG
Sepia Tinte, Cuttlefish ink	ES
Vongole, Clams	IT
Lachs, Salmon	NO
Roter Thunfisch, Red Tuna	VN

## Brot | Bread

Gipfeli, Croissant	CH
Baguette	CH
Olivenbrot, Olivebread	CH
Maisbrot, Cornbread	CH
Dinkelbrot, Spelt bread	CH
Paximadi	GR
Johanisbrot, Carob rusk	GR
Pita Brot, Pita bread	GR

ARG	Argentinien, Argentina
CH	Schweiz, Switzerland
ES	Spanien, Spain
GR	Griechenland, Greece
NL	Holland, Netherland
NO	Norwegen, Norway
VN	Vietnam
IT	Italien, Italy
PT	Portugal



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.