

Gruppenmenu



menu neues schloss

CHF 68 pro Person

Vorspeise

Castellans Blattsalate | Bio Ei | Radieschen | Datterini Tomate | Pinienkerne
Meditarranes Majorandressing oder Honig-Ingwer Dressing

Kalte Wassermelonen-Gazpacho | Feta Käse | Pistazien

Argentinische Rindfleisch-Empanadas | Chimmichurri

Hauptgang

Ganze Dorade im Ofen gebacken | Andalusisches Pisto Gemüse | Mojo Verde | Patatas Bravas

Grillierte Maispoularde | Zitronenaioli | Bomba Reis

Tagliatelle | Karotten-Pesto | Burrata | Pinienkerne | Kerbel

Dessert

Baskischer Käsekuchen | Gruyère Crème double

Hausgemachte Eis oder Sorbet | nach Tagesauswahl

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 1 Tag im Voraus bekannt.



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.

menu castellans

CHF 86 pro Person

Vorspeise

Griechischer Salat | Paximadi Brot | Kalamata Oliven | Paprika | Tomaten | Kapern

Rüebli-Kokos Suppe | Safran | Crevettenspiess

Patatas Bravas | Limetten Aioli | Sriracha Mayonnaise

Hauptgang

Grillierte Wolfsbarschtranche 200g | Erbsensalat | Weisswein Sauce | bomba rice

Ojo de Agua Rib-Eye Steak 250g | Rosa Pfeffer | Rosmarin | sweat potato chips

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis | Manchego Käsesauce | Trüffel | Karamellierte Haselnüsse

Dessert

Thomas Tiramisu | Cafe Eis | Mascarpone Espuma | Hausgemachte Mandel Biscuit

Griechischer Joghurt & Zitronenthymian Parfait | Aprikose

Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl spätestens 1 Tag im Voraus bekannt.



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.

menu tavolata

CHF 96 pro Person

Vorspeise

Griechischer Salat | Paximadi Brot | Kalamata Oliven | Paprika | Tomaten | Kapern

Gebackene Langustinen | Sriracha Mayonnaise | Guacamole

Patatas Bravas | Limetten Aioli | Sriracha Mayonnaise

Pimientos del Padron | Maldon Salz | Schwarzes Olivenpulver

Argentinische Rindfleisch-Empanadas | Chimmichurri

Hauptgang

Grillierter Lammkaree | Knoblauch | Favabohnen Püree

Gebratene Pulpo Tentakel | Peperoni | Chimichurri Sauce

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis | Manchego Käsesauce | Trüffel | Karamellisierte Haselnüsse

Secreto Iberico 24 Stunden Sous-Vide gegart | Chimichurri Sauce

Schwarzer Bomba Reis | Grilliertes Gemüse

Dessert

Thomas Tiramisu | Cafe Eis | Mascarpone Espuma | Hausgemachte Mandel Biscuit

Griechischer Joghurt & Zitronenthymian Parfait | Aprikose

Baskischer Käsekuchen | Gruyère Crème double

Saisonaler Fruchtsalat | Tonkabohnen

Hausgemachte Eis oder Sorbet | nach Tagesauswahl

Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches zum Teilen serviert



Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen über Allergene in den Gerichten Bescheid.