



menü

unsere salate

Babyspinat mit Blauschimmelkäse, Walnüsse, Trauben & Quinoa an Feigen-Honig Dressing ●	21
Caprese mit Mozzarella (Mozzarella gefüllt mit Ricotta) mit hausgemachter Foccacia, Datterini Tomaten & Balsamico Perle ●	22
Griechischer Salat mit Peperoni, Gurken, Tomaten, Kapern, Oregano & Feta ●	20
+ Avocado <i>oder</i> frittierte Auberginen <i>oder</i> Burrata ●	je +5.5

suppen

Saisonale Tagessuppe	14
Wassermelonen-Gazpacho mit Feta, Minze & Pistazien ●	17
Vegan, lauwarme Minestrone mit Soja Alioli & frischem Frühlingsgemüse ●	19

unsere empfehlungen

Hausgemachte Spargel-Tortellini an Erbsen- Basilikumsauce & Olivenpulver ●	24
Schwertfisch-Ceviche mit San Marzano-Tomaten, Avocado, Koriander, Chili, Limetten & Bananen Chips	28

tapas

Pimientos del Padron mit Meersalz & Tomatenpulver ●	15
Patatas Bravas an Limetten Aioli & Sriracha Mayonnaise ●	18
Hausgemachte Rindfleisch Empanadas mit Chimichurri Sauce	17
Oliven & Kapern mit Oregano ●	9.5

Deklaration: Rind CH, Irland | Mistkratzerli CH | Schwein CH, Spanien
Thunfisch Fao 71 | Pulpo Marocco Fao 34 | Seeteufel Fao 27 | Muscheln Italien Fao 37
Gambero Rosso Fao 37 Sizilien | Hummer Fao 21



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 inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

pasta

Kartoffelgnocchi mit Belper Knollen, Mandeln und Safran-Mandarinensauce ●	39
Castellan's Parmigana di melanzane mit Burrata & frischen Kräutern ●	37
Spaghetti mit Cherrytomaten, Rucola & Parmesan ●	34
Linguini Vongole mit Venusmuscheln, Knoblauch, Chili & Weisswein	42
Ravioloni mit Ricotta-Spinat Füllung an Weisswein-Zitronen-Sauce & Datterini Tomaten ●	44
Glutenfreie Pasta auf Anfrage	

see & meer

Gegrillte Pulpo Tentakel (200 gr.) auf lauwarmen Kartoffel-Erbсен-Salat & Limettenvinaigrette	52
Gebackene Mittelmeerdorade mit Pisto, Petersilienkartoffeln & Mojo Verde	49
Ganzer Wolfsbarsch (1.2 kg) an Zitronen-Beurre-Blanc, Meersalzkartoffeln & saisonalem Gemüse (2 Personen, Preis pro Person)	68
Paella mit Jakobsmuscheln, Crevetten & Pulpo (bitte 1 Tag im Voraus buchen) (2 Personen, Preis pro Person)	55

land & weide

Spanisches Charra Entrecôte mit glasiertem, grünen Spargel, mini Ruebli und Rioja Jus	67
Swiss Black Angus Burger im John Baker Brioche Bun, Gruyère, Zwiebel-Chutney, Rucola, Süsskartoffel Pommes Frites und Aioli	43
Gegrillter Iberico Secreto mit Kartoffeln, Grillgemüse & Chimichurri	49
Maispoularde mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Zitronenvinaigrette	44
Rinds-Tomahawk (1.4 kg) mit Beilagen nach Wahl (bitte 1 Tag im Voraus buchen) (2 Personen, Preis pro Person)	89

Beilagen:

Gegrilltes Gemüse	7.5
Rosmarin-Salzkartoffeln	6.5
Grüner Spargel	9.5
Pommes frites	5.5



dessert

«Thomas Tiramisu» mit hausgemachtem Kaffee-Eis, Mascarpone Espuma & Mandelbiskuit	17
Crema Catalana mit Zitronenzeste & Zimt	13
«Aprikosen Symphonie» mit griechischem Joghurt-Thymian Parfait	15
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere und Sauerrahm (pro Kugel)	5.5
Sorbet: Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	4.5
+ heisse Lindor Schokolade <i>oder</i> Mascarpone Espuma <i>oder</i> Früchte	je +3.5
Affogato al caffè mit Amaretto	9.5
Café "Carlos I" (Café mit spanischem Cognac)	9.5

Music Night

Geniessen Sie Ihr Dinner zu den Klängen der fantastischen Soul Maniacs. Ihre Performance machen Ihren Abend im Castellán's nicht nur zu einem Fest für den Gaumen sondern auch für die Ohren.

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr im Castellán's.

Jeden Samstag bei uns
SANAPA (Samstag-Nachmittags-Party)
Cava à discretion & Tapas
CHF 75.00

Teile deine
castellan's Momente
@castellans.ch
@neuesschloss

C