



menü

vorspeisen

Kalbstatar mit Sauce Escabeche, Oliven und Parmesan	21	
Swiss Alpine Lachs mit geliertem Jogurt, Erdbeeren und Limette	28	
Pulposalat mit Kartoffel, Datterini Tomaten, Stangensellerie und Peperoncini		21
Mediterraner Bulgursalat mit Gurke, Tomate, Minze und Kreuzkümmel	16	
castellan's Salat mit Aubergine, Oliven, Feta Käse, Radieschen und roter Zwiebel Pickles		17

suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und Brotchips	14
Grüne Gazpacho mit Melone und Minze	13

see & meer

Kabeljau mit Kichererbsencreme, Baby Spinat und getrocknetem Sepiasponge	34
Wolfsbarsch mit Erbsencreme, grünem Spargel und mediterraner Beurre blanc	38

land & weide

Parmigiana mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	28	
Rindsfilet mit geröstetem Knoblauchbrot, Rucola, getrockneten Tomaten und Granatapfeljus		64
Frango Assado mit Geflügel Jus, Piri-Piri Sauce und Rosmarin Crumble	39	
Pluma Ibérica mit BBQ-Karotte und grilliertem Lauch	49	

pasta & risotto

Tagliatelle mit weissem Kaninchenragout und Dill	31
Paccheri mit Hummer und Bisque	42
Risotto mit Cima di Rapa und Salsiccia	29
Risotto mit Muscheln, Thymian und Zitronensauce	27
Risotto als vegetarische oder vegane Option	21

sides

Rosmarinkartoffeln	7
Portion Pommes	7
Saisonales Gemüse	9
Gemischter Salat	7
Grüner Blattsalat	7

castellan's Brunch

jeden Sonntag 59

pro Person, inkl. Buffet,
à la carte Brunch Tapas,
Kaffee, Tee & Cava à discretion

C