

castellan's

menü

unsere salate

Nüsslisalat Feigen Ziegenkäse Baumnuss-Dressing v/TN/D/MU/G	25
Griechischer Salat Peperoni Gurken Tomaten Kapern Kalamata Paximadi Brot v/G/SU	25
Randen-Orangen Salat Dill Honig Joghurt-Dressing Walnüsse D/TN/V	22
Tagessalat Honig-Ingwer Dressing v/D	15
+ Avocado, frittierte Auberginen & Ziegenkäse	+ 6.5

suppen

Topinambur-Trüffelsuppe 90-Minuten Ei Haselnuss v/D/E/TN	21
Kürbissuppe Vanille-Bourbon Mandarinen Griechischer Joghurt v/D/G	19
Saisonale Tagessuppe	15

unsere empfehlungen

Beluga-Linsen Tatar Kaffee Graved Lachs Randen-Perlen Kräuter-Dressing c/G/SS/C/S/F	27
Steinpilz-Ravioli Salbei Belper Knollen Miso-Sauce v/E/D/S	28
Garnelen im Panko-Mantel Koriander Sriracha Mayonnaise Avocado Crème G/S/A	24
Mediterranes Thunfisch-Tataki Kapern schwarze Oliven Tomaten Limetten-Vinaigrette Sesam s/SS/F	31

tapas

Pimientos del Padron Meersalz Tomatenpulver v	18
Patatas Bravas Limetten Aioli Sriracha-Mayonnaise v/D/MU/E	20
Hausgemachte Rindfleisch Empanadas Chimichurri Sauce D/G/E	21
Oliven & Kapern Oregano v/SU	10.5
Pikantes Hummus Pita-Brot Petersilien G/C/S	16
Jamon Iberico de Bellota «Pata Negra» Karasao-Brot Tomaten-Dip	30
Hausgemachtes Focaccia-Brot Burrata Datterini-Tomaten Balsamico Perlen G/D/SU	22
Tintenfisch «à la Gallega» Salz-Kartoffeln Geräuchertem Paprika-Pulver SF/F/D	24

pasta

Castellan's Parmigiana di Melanzane Burrata Frische Kräuter	D/G	39
Handgemachte Kartoffel-Gnocchi Trüffel Haselnüsse Manchego-Käse Sauce	D/G/V	41
Fregola Sarda Meeresfrüchte Tomaten Basilikum	G/D/SF/MO/F	42
Ravioloni Ricotta-Spinat Füllung Prosecco-Zitronen-Sauce konfierte Datterini-Tomaten	G/D/A/C	44

Glutenfreie Pasta auf Anfrage

see & meer

Gegrillte Tintenfisch (200 gr.) Fava-Bohnen Püree Fenchel-Orangen Salat Zitronen-Basilikum Vinaigrette	F/MO	52
Gebackene Mittelmeerdorade Pisto Petersilien-Kartoffeln Mojo Verde	F/D/A/SF	54
Ganzer Wolfsbarsch (1.2 kg) Zitronen-Beurre-Blanc Meersalzkartoffeln Saisonales Gemüse (2 Personen, Preis pro Person, nur auf Vorbestellung)	F/D/A/SF	71
Bouillabaisse Rouille Aioli Pane Carasau Bomba-Reis (2 Personen, Preis pro Person, nur auf Vorbestellung)	F/D/A/SF	57
Moules-frites à la Crème Pommes Allumettes Aioli	D/A/SF/MO	43

land & weide

Lammrack Kräutermantel Hokkaido Kürbis-Püree Glasierter Rosenkohl Marroni	D/S	58
Rib-Eye «Ojo de Aqua» Gegrilltes Gemüse	D	68
Secreto Iberico Rosmarin-Kartoffeln Chimichurri-Sauce	SU/D	53
Swiss Black Angus Burger John Baker Brioche Bun Gruyère Zwiebel-Chutney Rucola Süsskartoffel Pommes Frites Aioli	SU/D/G/S	45
Maispoularde «Marokkanische Art» Datteln Oliven Kümmel Zitrone Taboulé-Salat	TN/G/SS/C	52

beilagen

Saisonales Gemüse	9
Couscous	8
Rosmarin-Kartoffeln	8.5



bubbles and more.



Champagne Deutz Brut Classic, Frankreich	23
Cava, Villa Conchi, Brut Seleccion, Spanien	11

Frage das Team nach Deiner persönlichen Getränke-Empfehlung

Alle Preise in CHF pro Glas

dessert

«Tiramisù Thomas» hausgemachtem Kaffee-Eis Mascarpone Espuma Mandelbiskuit <small>G/D/A/E</small>	17
Crema Catalana Zitronenzeste Zimt Orangen <small>D/E</small>	15
Apfel-Rosinen Strudel Tasche Hausgemachtes Tonka-Bohnen Glace Preiselbeeren <small>G/D/A/E</small>	16
Toblerone Parfait Waldbeeren Brownie-Sand Weisse Schokolade <small>G/D/E/TN</small>	18
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere und Kaffee (pro Kugel) <small>D/E/G/P</small>	6.5
Sorbet Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	6.5
Affogato al caffè Amaretto	9.5

-  Vegetarisch
-  Vegan


free flow cava & tapas

Jeden Samstag
von 12.00 – 16.00 Uhr

Zelebriere Deinen Samstag neu
und lass Dich verwöhnen!

CHF 75.00

your moment

 Teile Deinen castellan's Moment
mit uns und markiere
[@castellans.ch](https://www.instagram.com/castellans.ch)
[@neuesschloss](https://www.instagram.com/neuesschloss)

schenken & geniessen

mit einem Gutschein für das castellan's