

Vorspeisen

Tagessuppe nach Saison	16
Lauch-Kartoffel-Suppe mit griechischem Joghurt & geräuchertem Lachs	18

Salate

Castellans Blattsalat mit Avocado, Mais, Datterini Tomaten & Radieschen, an hausgemachtem Honig-Ingwer Dressing	18/26
Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Gurken, Kapern, Kalamata Oliven & Paprika	25/34

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Jamón Ibérico & Petersilienkartoffeln	38
Gebratenes Doraden Filet mit wildem Brokkoli & Mojo Verde	36
Linguini an Basilikumpesto & Burrata Creme	34

Castellans Klassiker

Hausgemachte Argentinische Rindfleisch-Empanadas mit Chimichurri-Sauce	25
Thunfischtatar mit Avocado, Gurke & Datterini-Tomaten, abgeschmeckt mit Sojasauce	32
Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & frischem Basilikum	38
Marmoriertes Secreto Ibérico, 24 Stunden Sous-vide gegart mit Pommes frites	48
Luma Beef Burger im John Baker Brioche mit Cheddar, Tomaten, Essiggurken & Minilattich mit hausgemachter BBQ Sauce & Pommes frites	38

Dessert

Crema Catalana mit Zimt, Orangen- & Zitronenzeste	12
---	----



Teilen Sie Ihren Castellan-Moment mit uns und markieren Sie [@castellans](#) und [@neuesschloss](#)

Alle unsere Gerichte werden in einer Küche zubereitet, in der Nüsse, Gluten & andere Allergene nicht ausgeschlossen sind. Wenn Sie eine Allergie haben, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Vollständige Infos zu Allergenen sind verfügbar. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.