



menu

vorspeisen

Gemischter Salat an Honig-Ingwer Dressing mit gekochtem Ei, Mais, Gurken, Cherry-Tomaten und Radieschen		16/24
Zander Ceviche mit eingelegter Salz-Zitrone, San Marzano Tomaten, Avocado und Pinienkernen	22/32	
Carpaccio vom Hirsch mit Wildkräutervinaigrette, Belper Knolle und honigbrauner Pilz	25	
Handgeschnittenes Rindstatar mit Butter-Brioche, eingelegten Kapern und Wachtelei (auf Wunsch mit Cognac oder Whiskey verfeinert)	24/32	

suppe

Tagessuppe	12.5	
Kürbis-Mandarinen Cremesuppe mit griechischem Joghurt und Rosmarin-Granola		14

see & meer

Fischknusperli mit mediterraner Sauce Tartar und neuen Kartoffeln verfeinert mit Meersalz		34
Niedergegarter Kabeljau mit Jakobsmuschel, Süsskartoffelpüree und Kräuter Beurre Blanc		52
Gebratenes Wolfsbarsch Filet auf Safran-Blutorangen-Risotto mit Erbsen Espuma	46	

land & weide

Castellan's Burger mit 100% Swiss Angus Rindsfleisch, John Baker Brioche Bun, Zwiebelchutney, Cheddar und hausgemachte Barbecue Sauce	36.5	
200g Rindsfilet an Malaga-Jus, Karotten, Pflaumen und Kartoffel-Pommer-Senf Püree		59.5
Charra Rindsentrecote mit mittelscharfer Mojo Rojo Sauce und Kartoffeln in Salzkruste		54

pasta & risotto

Hausgemachte Rehravioli an Morchelsauce, Olivenöl und Basilikum	41.5	
Randen Risotto mit grünem Apfel, lauwarmer Buche de Chevre und Walnüsse		34
Kürbis Gnocchi mit geraspeltem Trüffel, Manchego Käse und Haselnuss	38	
Neues Schloss Linguini mit Datterini-Tomaten, Ruccola und Parmesan	30	

Deklaration: Rind CH, Spanien | Hirsch Neuseeland
Reh Österreich | Zander Niederlande | Kabeljau Island Fao 27
Jakobsmuschel Japan Fao 61

