

# Especialidades de la casa

## Vorspeise

Rindfleischcarpaccio mit Olivenöl, gehobeltem schwarzem Trüffel & Parmesan 34

Belugalinsen-Tatar mit Mojo Verde & Hüttenkäse 25

Thunfischtatar mit Avocado, Gurke, Datterini-Tomaten, abgeschmeckt mit Sojasauce 32

## Hauptgang

Aquarello-Risotto mit Chorizo, Fetakäse & Pistazien 36

Linguini an Trüffel-Buttersauce mit gehobelter Belperknolle 39

## Mr. Castellans Lieblingsgericht

Bomba de Arroz negro mit Sepiatinte, Pulpo & fangfrischem Fisch  
verfeinert mit Limetten-Aioli & Koriander 54

*„Ein altes Familienrezept, das meine Grossmutter von ihrer Grossmutter überliefert bekam.  
Der Bomba-Reis – eine besondere Reissorte aus Spanien – besitzt genau den richtigen Biss, welcher dieses Gericht so einzigartig macht. Der Reis wird mit der Tinte vom Tintenfisch schwarz eingefärbt, was diesem Gericht den unverwechselbaren Look & Geschmack verleiht. Dazu fangfrische Meeresfrüchte, nur ganz kurz in der Pfanne geschwenkt, damit ihr voller Geschmack erhalten bleibt. Verfeinert mit hausgemachter Limetten-Aioli und frischem Koriander.“*

*Ein einziger Bissen, und ich sehe mich zurückversetzt an den Küchentisch meiner Grosseltern – die Fenster weit offen, der Blick auf den Hafen, das Salz in der Luft und das Klirren von Besteck auf alten Porzellantellern.*

*Sie werden es lieben“*

*– Mr. Castellan –*



## sopas | ensaladas

Cremige Topinambur-Trüffel-Suppe mit karamelisierten Haselnüssen	23
Wärmende Suppe des Hauses nach Saison	16
Lauch-Kartoffel-Suppe mit griechischem Joghurt & geräuchertem Lachs	18
Farbenfroher griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Paprika, Kalamata Oliven & Paximadi Brot	22/32
Castellans Gartensalate mit Avocado, Bio-Ei, Maiskörnern, knackigen Radieschen & Datterini-Tomaten dazu Balsamico oder Honig-Ingwer Dressing	18/25

## tapas para compartir

Knusprig frittierte Langostinos im Pankomantel mit pikanter Sriracha Mayonnaise & Guacamole	28
Jamón Ibérico Pata negra - hauchdünn geschnitten mit Tomaten Salsa & Sardisches Carasau Brot	36
Hausgemachte argentinische Rindfleisch-Empanadas & Chimichurri-Sauce	25
Pimientos del Padron mit Maldon Salz & schwarzem Olivenpulver	18
Fetakäse im Filoteigmantel mit Thymianhonig, geröstetem Sesam & frischen Feigen	23
Croquetas vom Kabeljau mit Crema de ajo negro (schwarzer Knoblauchcreme)	24
Auswahl aus Schweizer Käsespezialitäten vom Jumihof mit Tomatenmarmelade & Früchtebrot	32

c

## mar

Doradenfilet aus dem Ofen auf andalusischem Pisto-Gemüse mit Mojo Verde & goldbraun gebratenen Kartoffeln 48

Gebratener Pulpo Tentakel auf Favabohnen-Püree mit Oliven, frittierten Kapern & Gremolata 44

Paceri mit ganzem Hummerschwanz, Datterini tomato, Peperoncini & Kokosnussmilch 72

Pochierter Kabeljau mit Spinatsalat, Petersilie, Mini Rübli & Fregola Sarda 46

## tierra

Secreto vom Ibérico-Schwein, 24 Stunden Sous-vide gegart mit knusprigen Pommes frites & Chimichurri-Sauce 48

Ribeye Ojo de Agua 250 gr, dazu knusprige Pommes frites, Salat oder Risotto 59

Gebratener Hähnchenschenkel auf Pitabrot mit Mojo Rojo, Koriander, Sprossensalat & Panko 42

Luma Beef Burger im John Baker Brioche mit Manchego, Tomaten, Essiggurken & Minilattich, hausgemachter BBQ-Sauce & Pommes frites 38

## jardín | Garten

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchis mit Manchego Käsesauce, karamellisierten Haselnüssen & gehobeltem schwarzem Trüffel 44

Ravioloni gefüllt mit Ricotta & Spinat an einer Zitronen-Weisswein-Sauce garniert mit Daterini Tomaten & Kalamata Oliven 38

Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & frischem Basilikum 38

Mediterranes Gemüseragout mit Okra, Erbsen, Karotten & zerbrochenem Fetakäse 36



Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## dulce

Thomas Tiramisu mit Cafe Eis, Mascarpone Espuma und hausgemachtem Mandel Biscuit	18
Baskischer Käsekuchen aus gereiftem Gruyèrekäse & Tonkabohnen, dazu Tomatenmarmelade	16
Crema Catalana mit Zitronen- und Orangenzeste & Wildbeeren	14
Tapioka-Kokos-Pudding mit Kaki, Sesam & Honig	18
Eiskreme oder Sorbet nach Tagesauswahl I pro Kugel	6
Vanille	
Schokolade	
Himbeeren	
Zitrone	
Erdbeer	

## queso

Auswahl aus Schweizer Käsespezialitäten vom Jumihof mit Tomatenmarmelade & Früchtebrot	32
--	----

## Digestiv

Averna I 20% Vol. I 4cl	10
Ramazotti I 30% Vol. I 4cl	11
Bulleit Bourbon Whiskey I 45% Vol. I 4cl	16
Säntis Malt Föhnsturm Whiskey I 46% Vol. I 4cl	20
Ron Zacapa Centenario 23 Sistema Solera I 40% Vol. I 2cl	16



C

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.