

# 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 –*



Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

## 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 Jumi Hof mit Tomatenmarmelade & Früchtebrot	32



## 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
Paccheri mit ganzem Hummerschwanz, Datterini tomato, Peperoncini & Kokosnussmilch	72
Pochierter Kabeljau mit Spinatsalat, Petersilie, Mini Rüeblì & 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 Haselnüsse & gehobeltem schwarzem Trüffel	44
Ravioloni gefüllt mit Ricotta & Spinat an einer Zitronen-Weisswein-Sauce garniert mit Datterini Tomaten & Kalamata Oliven	38
Parmigiana di Melanzane in würziger Tomatensauce mit Burrata & frischem Basilikum	38
Mediterranes Gemüseragout mit Okra, Erbsen, Karotten & zerbrochenem Fetakäse	36



## 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   pro Kugel	6
Vanille	
Schokolade	
Himbeeren	
Zitrone	
Erdbeer	

## queso

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

## Digestiv

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

