

Tapas para compartir | Tapas to share

Pimientos del Padrón mit Maldon-Meersalz Pimientos del Padrón with Maldon sea salt	16
Hausgemachte argentinische Rindfleisch-Empanadas & Chimichurri-Sauce Homemade Argentinian beef empanadas & chimichurri sauce	21
Langostinos in Panko-Panade mit Sriracha-Mayonnaise & Guacamole Panko-crusted prawns with Sriracha mayonnaise & guacamole	25
Castellan's Patatas Bravas Mille-Feuille, Lime Aioli & Salsa Brava Castellan's potato Mille-Feuille, Lime Aioli & Brava sauce	15

Entradas | Starters

Tomatensalat mit Feta, frischem Oregano, Apfelkapern, dreierlei Peperoni, Kalamata Oliven, roten Zwiebeln & Gurke Tomato salad with feta, fresh oregano, capers, three-colour peppers, Kalamata olives, red onions & cucumber	19
Castellan's saisonaler Blattsalat mit Avocado, Gurke, Datterini-Tomaten an hausgemachtem Zitronen-Honig oder Balsamico-Dressing Castellan's seasonal leaf salad with avocado, cucumber & Datterini tomatoes with homemade lemon-honey or balsamic dressing	16
Kürbissuppe mit Mandarine, griechischem Joghurt & Rosmarin-Granola Pumpkin soup with mandarin, Greek yogurt & rosemary granola	15
Thunfischtatar mit Avocado, Gurke & Datterini-Tomaten an Sojasauce Tuna tartare with avocado, cucumber & Datterini tomatoes, seasoned with soy sauce	28
Carne Cruda vom Walliser Eringer Rind, Balsamico & geröstete Brioche Tartare of Swiss Hérens beef, balsamic & toasted brioche	26
Auberginentatar mit Dill, Minze, Kalamata-Oliven, Feta & Frühlingszwiebeln Eggplant tartare with dill, mint, Kalamata olives, feta & spring onions	21



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

Mar | Sea

Gegrillter Schwertfischsteak mit Gremolata & Kräutersalat Grilled swordfish steak with gremolata & herb salad	42
Doradefilets, gefüllt mit andalusischem Pisto-Gemüse, Bratkartoffeln & Aioli Sea bream filets stuffed with Andalusian pisto vegetables, pan-fried potatoes & aioli	44
Gegrillte Pulpo-Tentakel auf Kartoffelpüree mit Chimichurri & confierten Tomaten Grilled octopus tentacles on mashed potatoes with chimichurri & confit tomatoes	46
Ganzer Wolfsbarsch ca. 1,2 kg mit Kartoffeln, Mojo Verde & Gemüse für 2 Personen Whole sea bass approx. 1.2 kg with potatoes, mojo verde & vegetables for 2 people	110

Tierra | Meat

Gegrilltes Secreto vom Ibérico-Schwein an Zitronen-Oregano-Vinaigrette, mit Ofenkartoffel & Naturjoghurt Grilled Ibérico pork secreto on lemon & oregano vinaigrette, baked potato & natural yogurt	52
Schweizer Rindsfilet mit Pedro-Ximénez-Sherry-Reduktion, serviert mit Kartoffelpüree Swiss beef tenderloin with Pedro Ximénez sherry reduction, served with mashed Potatoes	68
Pinchitos von der Maispoularde & Gemüse, dazu Pommes frites & Pitabrot Grilled corn-fed chicken & vegetables skewers, served with French fries	41
Castellan's Swiss Angus Beef Burger mit Gruyère, karamellisierten Zwiebeln, Essiggurken & frischem Trüffel, serviert mit Pommes frites Castellan's Swiss Angus Beef Burger with Gruyère, caramelised onions, pickles & fresh truffle, served with French fries	39



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

Jardín | Garden

Gnocchi an Manchego-Käsesauce mit Trüffel & karamellisierten Haselnüssen Gnocchi with Manchego cheese sauce, truffle & caramelised hazelnuts	39
Handgemachte Zitronen-Ravioli mit leichter Thymiansauce & Feigen Handmade lemon ravioli with a light thyme sauce & figs	38
Vegetarische Paella mit Gemüse, Limetten-Aioli & frischem Koriander Vegetarian Paella with vegetables, lime aioli & fresh coriander	36

Dulce | Dessert

Klassische Crema Catalana mit Orangen- & Zitronenzeste, verfeinert mit Zimt Classic Crema Catalana with orange & lemon zest, finished with cinnamon	12
Baskischer Käsekuchen mit frischen Waldbeeren & Feigen Basque cheesecake with fresh wild berries & figs	14
Churros mit Lindor-Schokoladensauce & Pistazien-Crumble Churros with Lindor chocolate sauce & pistachio crumble	14
Eis oder Sorbet nach Tagesauswahl, mit Waldbeeren garniert pro Kugel Ice cream or sorbet of the day, garnished with wild berries per scoop	5

Vanille | vanilla
Schokolade | chocolate
Himbeere | raspberry
Zitrone | lemon
Erdbeere | strawberry



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.

Herkunft | Origin

Rindfleisch | Beef

Rindsfilet	ES
Burger, Hackfleisch	CH
Cecina de León	ES
Kalbfleisch, Veal	CH

Schweinfleisch | Pork

Secreto	ES
Lomito	ES
Jamón Ibérico	ES

Poulet | Chicken

Maispoularde	ES
Pouletbrust, Chicken breast	CH

Fisch | Fish

Dorade	GR
Wolfsbarsch, Sea bass	GR
Oktopus	ES
Langostinos	ARG
Sepia Tinte, Cuttlefish ink	ES
Roter Thunfisch, Red Tuna	VN
Schwertfisch	LK

Brot | Bread

Gipfeli, Croissant	CH
Baguette	CH
Olivenbrot, Olive bread	CH
Maisbrot, Cornbread	CH
Dinkelbrot, Spelt bread	CH
Paximadi	GR
Johannisbrot, Carob rusk	GR
Pitabrot, Pita bread	GR

ARG	Argentinien, Argentina
CH	Schweiz, Switzerland
ES	Spanien, Spain
GR	Griechenland, Greece
NL	Holland, Netherlands
NO	Norwegen, Norway
VN	Vietnam
IT	Italien, Italy
LK	Sri Lanka
PT	Portugal



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. All prices in CHF incl. VAT.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
We are happy to provide you with detailed information about possible allergens in individual dishes.