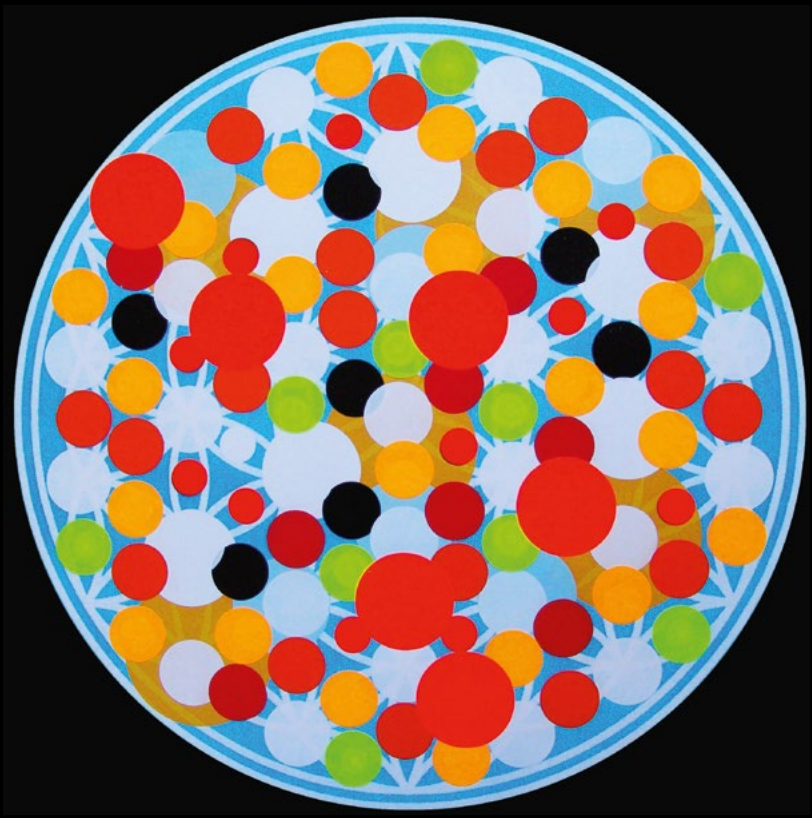
Speisekarte



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

Sonntag, 14 Februar 2016

Bun appetit!

Antipasti		CHF
Meeresfrüchte / Tomaten / Stangensellerie		20
Frittierte Cannelloni / Burrata / Essiggemüse	V	18
Rindfleischsalat / Bohnen / Peperoni / Kernöl		19
Bunter Wintersalat / Karotten-Ingwerdressing		4

Saft / Suppe		
Blaubeer-Buttermilchsmoothie	V	7
Kraftbrühe / Griessknödel / Schnittlauch		12

Vorspeisen		
Ravioliherzen / Mangold / Quark	V	19 / 30
Gnocchi / Salbeibutter / Taleggio	V	17 / 27
Cremiger Quinoa / Gemüse / pochiertes Zuozer Ei	V	16 / 26

V = vegetarisch

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitenden über unser gluten- und laktosefreies Angebot. Gerne berücksichtigen wir allfällige Lebensmittelallergien

Hauptgänge	CHF
Doradenfilet / Randen / Lauchquiche	49
Gerstenrisotto / gebratener Tofu	17 / 25
Rehrücken / Rotkohl mariniert / Schupfnudeln	50
Wiener Backhuhn / Kartoffel-Rucolasalat	45

Dessert und Käse	
Bananensplit „Castell“	15
Amarettoparfait / karamelisierte Orange	15
Quarkblinis / Sultaninen / Feigen	15
Käse / Birnenbrot / Mostarda	15

Küchenchef
Helmut Leitner
und sein Team

Restaurantleiterin
Natascha Schaad
und ihr Team

Rind: Schweiz & Irland
Lamm: Zuoz & Neuseeland
Schwein: Schweiz & Deutschland

Kalb & Poulet: Schweiz & Frankreich
Geflügel: Schweiz & Frankreich