

| Schaumwein | | | CHF |
|--|-----|------|-------|
| Prosecco San Boldo Brut, Azienda Agricola Marsuret | | 10cl | 10.00 |
| Champagne Gosset brut Excellence | | 10cl | 14.00 |
| Franciacorta Cuvée Prestige, Ca'Del Bosco | | 10cl | 14.00 |
| Weisswein | | | |
| Heida Gletscherwein Chanton Weine, Visp Schweiz, Wallis | | 10cl | 12.00 |
| Canale Sauvignon blanc Casa Vinicola Triacca, Stefan Keller, Campascio Italien, Valtellina/Terrazze Retiche di Sondrio | | 10cl | 11.00 |
| Fläscher Riesing x Sylvaner Daniel und Monika Marugg, Welngut Bovel, Fläsch Schweiz, Graubünden | | 10cl | 9.00 |
| Grüner Veltliner Kalmuck Weingut Gritsch, Mauritiushof, Spitz an der Donau Oesterreich, Wachau | | 10cl | 9.00 |
| Rotwein | | | |
| Aspermont Jeninser Pinot/Gamaret Vinigma, V.J. Schiess, Schweiz, Graubünden | | 10cl | 12.00 |
| Cornalin Chanton Weine, Visp Schweiz, Wallis | | 10cl | 12.00 |
| Scalino Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo Schweiz, Tessin | | 10cl | 10.00 |
| Sertola Nebbiolo Casa Vinicola Triacca, Stefan Keller, Campascio Italien, Valtellina/Terrazze Retiche di Sondrio | | 10cl | 10.00 |
| Portwein | | | |
| Taylor`s Port 10 Year | 20% | 5cl | 10.00 |
| Taylor`s Port 20 Year | 20% | 5cl | 14.00 |
| Taylor`s Dry White Port | 20% | 5cl | 8.00 |
| Fonseca BIN N°27 Port | 20% | 5cl | 9.00 |

Samstag, 18. Juni 2016

Castell Bestseller

| Antipasti | CHF |
|---|-----|
| Bruschetta / Rohschinken / Kresse / Pesto | 18 |
| Bunter Sommersalat Dressings: Karotten-Ingwer / Italienisch / French / Joghurt | 14 |



Vorspeise

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Ravioli / Fleischfüllung / Sommertrüffel | 19/27 |
|---|-------|

Hauptgänge

| | |
|--|----|
| Hirschossobucco / Wachholderbramata / Sellerie | 40 |
| Kalbssteak / Sommergemüse / Kartoffelwürfel / Steinpilzsauce | 45 |

Dessert

| | |
|--|----|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen / Aprikosen / Sauerrahmglacé | 15 |
| Käseauswahl / Birnenbrot / Chutney | 15 |

 = vegetarisch

Antipasti

| | |
|--|----|
| Marinierter Saibling / Kresse / Apfel / Joghurt | 17 |
| Rindscarpaccio / Salatspitzen / Parmesan / Kräuter | 17 |

Suppe / Saft

| | |
|------------------------|----|
| Melonen-Minze Smoothie | 7 |
| Pfifferlingschaumsuppe | 10 |

Vorspeisen

| | |
|-------------------------------------|----|
| Quarkpizokels / buntes Sommergemüse | 15 |
| Tagliatelle / Pesto / Tomatenwürfel | 16 |

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Felchenfilet / Gurken-Kartoffelsalat / Dillraita | 48 |
| Mediterranes Gemüselaibchen / Melanzanekaviar | 17/25 |
| Karree vom Zuozer Lamm / Ratatouille / Thymianjus | 44 |

Dessert

| | |
|---|----|
| Erdbeergrütze / Mascarponecreme / Blätterteig | 15 |
| Vanilleparfait / Kirschkompott | 15 |

Küchenchef
Helmut Leitner
und sein Team

Restaurantleiterin
Natascha Schaad
und ihr Team

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

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

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

alle Preise in CHF inkl. MwSt

alle Preise in CHF inkl. MwSt.