



castellan's
menü

unsere salate

- Caprese mit Mozzarella (Mozzarella gefüllt mit Ricotta)
mit hausgemachter Foccacia, Datterini Tomaten & Balsamico Perle ● 22
- Griechischer Salat mit Peperoni, Gurken, Tomaten, Kapern, Oregano & Feta
+ Avocado oder frittierte Auberginen ● je + 5.5 20

suppen

- Wassermelonen-Gazpacho mit Feta, Minze & Pistazien ● 17
- Saisonale Tagessuppe 14

Unsere empfehlungen

- Schwertfisch-Ceviche mit San Marzano-Tomaten, Avocado, Koriander,
Chili, Limetten & Bananen Chips 28
- Gebratene Garnelen im Panko-Mantel mit Avocado-Crème & Sriracha-Mayonnaise 21

tapas

- Pimientos del Padron mit Meersalz & Tomatenpulver ● 15
- Patatas Bravas an Limetten Aioli & Sriracha-Mayonnaise ● 18
- Hausgemachte Rindfleisch Empanadas mit Chimichurri Sauce 17
- Oliven & Kapern mit Oregano ● 9.5

bubbles and more.

Champagne Deutz Brut Classic, Frankreich 23

Cava, Villa Conchi, Brut Seleccion, Spanien 11

Frage das Team nach Deiner persönlichen Getränke-
Empfehlung

Alle Preise in CHF pro Glas

- Vegetarisch
- Vegan

pasta

Castellan's Parmigiana di melanzane mit Burrata & frischen Kräutern ●	37
Spaghetti mit Datterini-Tomaten, Rucola & Parmesan ●	34
Linguini Vongole mit Venusmuscheln, Knoblauch, Chili & Weisswein	42
Ravioloni mit Ricotta-Spinat Füllung an Weisswein-Zitronen-Sauce & Datterini-Tomaten ●	44

Glutenfreie Pasta auf Anfrage

see & meer

Gegrillte Pulpo Tentakel (200 gr.) auf lauwarmen Kartoffel-Erbсен-Salat & Limettenvinaigrette	52
Gebackene Mittelmeerdorade mit Pisto, Petersilienkartoffeln & Mojo Verde	49
Ganzer Wolfsbarsch (1.2 kg) an Zitronen-Beurre-Blanc, Meersalzkartoffeln & saisonalem Gemüse (2 Personen, Preis pro Person)	68

land & weide

Rib-Eye «Ojo de Aqua» mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Kartoffeln & Rioja-Jus	67
Swiss Black Angus Burger im John Baker Brioche Bun, Gruyère, Zwiebel-Chutney, Rucola, Süsskartoffel Pommes Frites & Aioli	43
Gegrillter Iberico Secreto mit Kartoffeln, Grillgemüse & Chimichurri	49
Maispoularde mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Zitronenvinaigrette	51



Vegetarisch



Vegan

Deklaration: Rind Schweiz, Irland | Poulet CH | Schwein Schweiz, Spanien

Tuna Fao 71 | Pulpo Marokko Fao 34 | Seeteufel Fao 27 | Muscheln Italien Fao 37

Gambero Rosso Fao Sizilien 37 | Hummer Fao 21

Alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet, in der Nüsse, Gluten und andere Allergene nicht ausgeschlossen sind. Bei einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, uns dies vor der Bestellung mitzuteilen. Vollständige Informationen über Allergene sind verfügbar. Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

dessert

«Thomas Tiramisu» mit hausgemachtem Kaffee-Eis, Mascarpone Espuma & Mandelbiskuit	17
Crema Catalana mit Zitronenzeste & Zimt	13
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere und Kaffee (pro Kugel)	5.5
Sorbet: Himbeeren, Mango und Zitronen (pro Kugel)	4.5
Affogato al caffè mit Amaretto	9.5

free flow cava & tapas

Jeden Samstag
von 12.00 – 16.00 Uhr

**Zelebriere Deinen Samstag neu
und lass Dich verwöhnen!**

CHF 75.00

your moment

📷 Teile Deinen castellan's Moment
mit uns und markiere
@castellans.ch
@neuesschloss

schenken & geniessen

mit einem Gutschein für das castellan's