

# Festa nazionale Nationalfeiertag 2019



**Romantik Hotel Castello Seeschloss**



01.08.19 IVA incl.

## Come aperitivo / zum Aperitif

Coppa di TI CORTA "Blanc de blanc" Gianfrancesco Chiesa	12.--
Prosecco con Aperol oppure Dr. Ginger "spritzz"	12.--
Coppa di Champagne	14.--

## Vini bianchi 3/8 7/10 1.5 l

La Contrada doc, Guido Brivio,	28.--	
T-Bianco Assemblaggio di uve bianche	49	
"100" anni Merlot Bianco doc, Cantina Cagi	49	
Crudèll, igt Svizzera, Azienda Mondò	62	
Rovio Chardonnay doc, Gianfranco Chiesa	64	
Roche Ronde, St. Saphorin aoc Chasselas J. & P. Testuz	49	
Prima Goccia, igt Svizzera <i>Chiodi Ascona</i>	64	128

## Vini rossi 7/10 1.5 l

Merlot "Castanar" doc, Roberto Ferrari, Stabio	64	136
Merlot "Sinfonia", barrique doc, Chiericati Vini,	84	162
Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino doc Azienda Mondò	86	172
Merlot "Castanar riserva" doc, Roberto Ferrari, Stabio	120	
Sottobosco, Rosso del Ticino doc, M. Perler	88	176
Barbera d'Asti Emozioni doc, Tenuta Tenaglia Piemonte	72	144
Cuvée 1844 Pinot noir Roland & Karin Lenz Roland und Karin Lenz	72	144



## Menu 1° Agosto 2019



**Variazione di salmone Swiss di Lostalio**  
Schweizer Lachsvariation aus Lostalio



**Risottino al tartufo estivo con praline di tartar di manzo  
e polvere di porcini**

Risotto mit Sommertrüffel  
Rindstartar-Praline mit Steinpilzpulver



**Fracosta di vitello in crosta al pepe della Valle Maggia  
Crema di spinaci e gallinacci trifolati  
Patate e jus di aglio nero**

Kalbsrücken im Valle Maggia Mantel  
Spinatcreme und sautierte Pfifferlinge  
Neue Kartoffel und Jus vom schwarzen Knoblauch



**Mousse alle fragole e meringa**  
Erdbeerenmousse mit Meringe



Menu completo / Menu mit 4 Gängen CHF 92.--