

Nos suggestions

CHF

Entrées

Salade d'endives Poires caramélisés et chèvre frais	18.-
Soupe de patates douces, poireaux et coco	16.-
Foie gras poêlé aux pommes Noix et réduction de miel et vinaigre	26.-

Plats

Risotto aux poulpes et agrumes	27.-
Médailon de cerf façon Rossini Jus corsé à l'essence de truffe, légumes hivernal, pommes frites*	45.-
Poitrine de lard confite au soja Pousses d'alfalfa, tombé de choux blancs pommes frites*	24.-
Suprême de poularde Farcie aux dattes et aux pommes, sauce ananas curry, purée de patates douces	27.-

Menu surprise

★
★
Selon l'inspiration du chef et en fonction des arrivages
(Le même menu sera servi à l'ensemble de la table)

Une entrée, plat, dessert	50.-
Deux entrées, plat & dessert	70.-

Provenance de nos produits

- Bœuf, Veau : Suisse
- Porc : Suisse
- Cerf : France
- Canard : France
- Poularde : France
- Gambas : Thaïlande
- Saumon : Norvège
- Perches : Pologne

Les mets figurés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intoléranc



Nos Entrées

	CHF
Salade verte	6.50
Salade mêlée	8.50
Salade de gambas au miel et sésame	18.00
Foie gras maison au torchon, confit d'oignon	19.00

Nos Poke Bowl

Castel	24.00
Poulet grillés, lentilles, petits pois menthe, chapatis, houmous, caviar d'aubergine tzatziki et carottes marinée	
Ceviche	24.00
Saumon, lentilles, petits pois menthe, chapatis, houmous, caviar d'aubergine tzatziki et carottes marinée	
Végétarien	22.00
Lentilles, petits pois menthe, chapatis, houmous, caviar d'aubergine tzatziki et carottes marinée	

Nos Plats

L'émincée de poulet aux cacahuètes	26.00
Couronne de riz aux légumes	
Tartare de bœuf, traditionnel coupé au couteaux	39.00
toast et pommes frites*	
Nouilles « comme un wok » aux dés de bœuf et légumes	25.00
Saladine de filet de perches à l'asiatique	31.00
Pommes frites* et légumes.	
Cordon bleu de porc, (20 min.) jambon cru, fromage à raclette	28.00
Pommes frites* et variation de légumes	
Burger Castel, pommes frites*	29.00
100% bœuf, tomates confites, pickles d'oignons, crumble de lard, raclette, crème acidulée à la ciboulette, concombre marinée	
Entrecôte de bœuf sur ardoise (220gr),	41.00
Pommes frites*	
Fondue Castel (min. 2 personnes)	39.00
viandes de bœuf et volaille, 4 sauces*, pommes frites*	

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »