

RISTORANTE  
**LÈCRU**

LèCru, le restaurant dans la salle la plus ancienne du Château.  
Notre Chef Michele Pedrazzini, notre Maître d'hôtel Sergio Miccoli  
et leurs équipes vous donnent le bienvenu dans notre restaurant.

*LèCru, das Restaurant im ältesten Saal des Schlosses.  
Der Chefkoch Michele Pedrazzini und der Oberkellner  
Sergio Miccoli begrüßen Sie in unserem Restaurant*

## Les Menus Dégustation - *Degustationsmenüs*

Créer un'expérience qui dépasse le simple besoin de se nourrir.  
Les odeurs et les saveurs de nos plats vivront toujours dans votre esprit.

*Ein Erlebnis zu schaffen, das über ein einfaches Mittag- oder Abendessen hinausgeht.  
Ein Erlebnis, dass es eine Erinnerung sein kann, die dank seiner Aromen  
und Geschmäcker immer in unserem Gedächtnis bleiben wird.*

## Vin - Wein

Notre Maître Sergio Miccoli sera à votre disposition avec ses avis pour compléter votre  
expérience en vous suggérant l'accord des vins et des mets le plus indiqué.

*Für jedes Menü begleitet Sie der Oberkellner Sergio Miccoli gerne  
auf eine kulinarische Reise, die auf jedes einzelne Gericht abgestimmt ist.*

Accord des vins avec le menu "Chemin de printemps" ∞ 35  
Accord des vins avec le menu "Créativité" ∞ 45

*Weinbegleitung Menü "Frühlingspfad" ∞ 35  
Weinbegleitung Menü "Freihand Menü" ∞ 45*

Les menus dégustation seront disponibles jusqu'à 13h30 pour le déjeuner  
et 21h00 pour le dîner.

*Degustationsmenüs können bis 13.30 Uhr für das Mittagessen  
und bis 21.00 Uhr für das Abendessen bestellt werden.*

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Chemin de printemps  
*Frühlingspfad*

ŒUF CROUSTILLANT - *KNUSPRIGES EI*

Aux asperges violettes et Parmigiano Reggiano vieilli 30 mois  
*Mit violetterm Spargel und 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano*

RISOTTO «CAMPO DELL'OSTE» SÉLECTION ISOS  
*"CAMPO DELL'OSTE" REIS ISOS-AUSWAHL*

A l'ail des ours et morilles bourguignonnes  
*Mit Bärlauch und Bourguignonne-Morcheln*

SPAGHETTONI FERDINAND II - *SPAGHETTONI FERDINAND II*

Avec de l'omble chevalier restreint, des tomates séchées et ses oeufs  
*Mit eingeschränktem Saibling, getrockneten Tomaten und seinen Eiern*

CHEVREAU DES PÂTURAGES D'ALTO LARIO  
*ALTO LARIO WEIDEKIND*

Avec pommes de terre montées au beurre et légumes de saison  
*Mit in Butter geschlagenen Kartoffeln und Gemüse der Saison*

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR GUANAJA 70%  
*SOUFFLÉ AUS 70% GUANAJA DUNKLER SCHOKOLADE*

Avec sauce aux baies vanillées, sauce framboise et glace à la pistache  
*Mit Vanille-Beerensauce, Himbeersauce und Pistazieneis*

∞ 70

Créativité - *Freihand Menü*

Laissez – vous conduire dans le menu de sept plats de notre Chef Michele Pedrazzini  
*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Michele Pedrazzini  
durch unser Sieben-Gänge-Menü führen*

∞ 85

Vins et boissons non comprises - *Wein und Getränke nicht inbegriffen*

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Entrées  
*Vorspeisen*

LA POMME DE TERRE DE MONTAGNE\* – *DIE BERGKARTOFFEL\**

Cuit sous la cendre et accompagné du fromage de chèvre de Caslino « Crotto Alpe 44 »,  
ail sauvage et œufs d'omble chevalier  
*Unter der Asche gegart und begleitet von Ziegenkäse von Caslino „Crotto Alpe 44“,  
Bärlauch und Saiblingsrogen*  
∞ 18

LA SEICHE\* – *DER TINTENFISCH\**

Son encre de seiche et petits pois frais  
*Seine Tintenfischtinte und frische Erbsen*  
∞ 24

LA LONGE DE LAPIN\* – *DIE KANINCHENLENDE\**

Salades composées sauvages, asperges blanches et sabayon salé  
*Wilde gemischte Salate, weißer Spargel und salziges Zabaglione*  
∞ 22

LA CAROTTE RÔTIE\* – *DIE GERÖSTETE KAROTTE\**

À la crème de carottes et d'amandes, poireaux croquants  
et poudre de champignons shiitake  
*Mit Karotten- und Mandelcreme, knackigem Lauch  
und Shiitake-Pilzpulver*  
∞ 16

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Jambon ibérique  
*Ibérico-Schinken*

Servi avec anchois de la mer Cantabrique, burrata e poivrons rôtis  
*Mit kantabrischen Sardellen, Burrata-Käse und gerösteten Paprikaschoten*

PATANEGRA  
(maturation 36 mois / reifegrad 36 Monate)

Dit "de bellota", il est le seul vrai "pata negra" provenant des cochons 100% ibériques, laissés libres dans les "dehesas" et nourris avec les glands.  
*Auch De Bellota genannt, ist der einzige echte Pata Negra, der Schinken aus 100% reinen iberischen Schweinen, die in den Dehesas freigelassen und von Eicheln ernährt werden.*

∞ 30

---

Fromages  
*Käse*

LE LAC ET SES ENVIRONS – *DER SEE UND SEINE UMGEBUNG*

Dégustation de fromages sélectionnés sur les alpages de notre lac, de la Valteline et Valchiavenna  
*Verkostung ausgewählter Käsesorten auf den Almen unseres Sees, von Veltlin und Valchiavenna*

∞ 14

LA DÉGUSTATION VERTICALE BITTO – *DIE VERTIKALE DEGUSTATION VON BITTO*

Dégustations de fromages locaux prestigieux, produits en Valteline, des millésimes 2019, 2021 et 2023  
*Verkostungen von prestigeträchtigem lokalem Käse, der im Veltlin hergestellt wird, aus den Jahrgängen 2019, 2021 und 2023*

∞ 14

LA CHÈVRE « CROTTO ALPE 44 » – *DIE ZIEGE „CROTTO ALPE 44“*

Sélection de fromages de chèvre « Crotto Alpe 44 » de Caslino  
*Auswahl an Ziegenkäse „Crotto Alpe 44“ von Caslino*

∞ 16

Premiers plats  
*Erste Gänge*

SPAGHETTONI FERDINAND II - *SPAGHETTONI FERDINAND II*

Purée de truite, alose\*, fenouil et poutargue de lac  
*Pürierte Forelle, Maifisch\*, Fenchel und Seebottarga*  
∞ 20

CUILLÈRE GNOCCHI – *LÖFFEL GNOCCHI*

A base de cabillaud, ciboulette, crème de polenta  
et avec un tartare de petites crevettes rouges\*\*  
*Aus Kabeljau, Schnittlauch, Polentacreme*  
*und mit einem kleinen roten Garnelentatar\*\**  
∞ 24

RISOTTO "CAMPO DELL'OSTE" SÉLECTION ISOS  
*"CAMPO DELL'OSTE" REIS ISOS-AUSWAHL*

Crémé au beurre acidulé, morilles\*\* et purée de cerises noires\*  
*Mit Sauerbutter, Morcheln\*\* und Schwarzkirschenpüree\* verfeinert*  
∞ 22

TORTELLI\* - *TORTELLI\**

Ricotta et pissenlit maison, sauce provola et foies\*  
*Hausgemachter Ricotta und Löwenzahn, Provolasauce und Lebern\**  
∞ 20

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Plats  
*Hauptgerichte*

LA CÔTE DE BOEUF – *DIE RINDRIPPE*

Purée de pommes de terre fouettée au beurre,  
jus de moelle de veau et salade des champs  
*Mit Butter geschlagenes Kartoffelpüree,  
Kalbsmarkjus und Feldsalat*  
∞ 26

« LE CANARD À LA SAUCE ORANGE » – *„DIE ENTE IN ORANGENSOBE“*

Dans diverses propositions avec des légumes de saison  
*In verschiedenen Vorschlägen mit Gemüse der Saison*  
∞ 26

LE SANDRE\* – *DER ZANDER\**

À la vapeur, avec petits pois\*, fèves, artichauts croquants, babeurre et agrumes  
*Gedämpft, mit Erbsen\*, Saubohnen, knackigen Artischocken,  
Buttermilch und Zitrusfrüchte*  
∞ 25

MONDEGHINI\* – *MONDEGHINI\**

À base de navet rouge, oignons, chou noir et purée de légumes  
*Hergestellt aus roter Rübe, Zwiebeln, Schwarzkohl und Gemüsepüree*  
∞ 22

---

Plats hors carte – *Außerhalb der Speisekarte*

N'hésitez pas à demander conseil à notre maître sur les plats du jour hors carte.  
*Zögern Sie nicht, unseren Maître um Rat zu den heutigen Gerichten  
außerhalb der Speisekarte zu fragen.*

Coperto: ∞ 4 per persona - *Cover charge: ∞ 4 per person*

\*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés.

\*\* Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés. Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire.

*\*Um hohe hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden.*

*\*\*Um hohe hygienische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren.*

*Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten. Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.*