

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.