

gourmet **MENÜ**

Der Sommer

A partir da 2 persunnas / *ab 2 Personen*

Filet da vadè marinà cun ton
Melona, verbena da limun e pistazias
Kalbsfilet und Thunfisch mariniert
Melone, Zitronenverbene und Pistazien



Essenza fraida da tomata
Coquiglia sonch Jachen, basilic cun öla d'olivas
Gekühlte Essenz von der Strauchtomate
Jakobsmuschel, Basilikum und Olivenöl



Cua da giamber marin
Latitschun, charn püerch e Parmesan grattà
Hummerschwanz
Baby-Lattich, Speckbrösel und Parmesan



Gnirom d'ocha
Tuorta da tschireschas, nuschi Macadamia e paiver
Gebratene Entenleber
Tarte mit Kirschen, Macadamia und Pfeffer



Filet da bouf grillià cun mizguogl
Tartüf da stà, puorv gross e tschiguolla
Grilliertes Rindsfilet und Knochenmark
Sommertrüffel, Lauch und Zwiebel



Persic brasà cun mel
Rosmarin, 'cheesecake' e mandlas
In Honig geschmorte Pfirsich
Rosmarin, 'Cheesecake' und Mandeln

Gourmetmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert
Gourmetmenü komplett

CHF 100.00
CHF 145.00

Kulinarisches Engadin

Föglias da salata cun anti-pasti
Dschambun crü da Tinizong e mozzarella da Tschlin
Bunter Blattsalat mit Anti-Pasti
Tinizonger Rohschinken und Tschliner Büffelmozzarella



Carpaccio da filet da bouf
Tartüf da stà, erbinnas da üert e chantarels
Carpaccio vom Rindsfilet
Sommertrüffel, Gartenkräuter und Eierschwämmli



Schoppina d'arbaglia e basilic
Canödel da forella da S-charl, spinat e lardo crocant
Schaumiges Erbsen-Basilikumsüppchen
S-charl-Forellenknödeli, Blattspinat und knuspriger Lardo



Cheu da vadè bugli
Ravioli da mailinterra, giabus alb giuven e pan sech tirolais
Gekochter Kalbskopf
Kartoffelravioli, junger Weisskabis und Schüttelbrot



Carré d'agnè dal Grischun cun olivas
Gnoccs da ricotta da chavra cun pistazias e verdüra
Bündner Lammkaree mit Oliven
Ziegenricottagnocchi mit Pistazien und Gemüse

o / oder

Filet da sander confit cun painch rosti
Tschifluns, ravinterra e puorv
Konfiertes Zanderfilet in der Nussbutter
Schnittlauch, Kohlrabi und Lauch



Variaziun da tschireschas
Gromma cun murlinas crocantas d'Amaretto
Kirschenvariation
Sauerrahm und knusprige Amaretto-Streusel

Menü mit Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert
Menü komplett

CHF 85.00
CHF 120.00

ANTEPASTS / Vorspeisen

Föglias da salata cun anti-pasti Dschambun crü da Tinizong e mozzarella da Tschlin <i>Bunter Blattsalat mit Anti-Pasti Tinizonger Rohschinken und Tschliner Büffelmozzarella</i>	CHF 15.00
Carpaccio da filet da bouf Tartüf da stà, erbinnas da üert e chantarels <i>Carpaccio vom Rindsfilet Sommertrüffel, Gartenkräuter und Eierschwämmli</i>	CHF 24.00
Gnirom d'ocha Tuorta da tschireschas, nusch Macadamia e paiver <i>Gebratene Entenleber Tarte mit Kirschen, Macadamia und Pfeffer</i>	CHF 39.00

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina d'arbaglia e basilic Canödel da forella da S-charl, spinat e lardo crocant <i>Schaumiges Erbsen-Basilikumsüppchen S-charl-Forellenknödeli, Blattspinat und knuspriger Lardo</i>	CHF 18.00
<i>RMP</i> Bouillabaisse da peschs da l'aua dutscha ed our dal mar <i>Fischsuppe von Süsswasser- und Meeresfischen</i>	CHF 28.00

PESCHS / Fischgerichte

Canödals da glüschun cun üna crevetta
Spinat, sosa da giamber marin e mailinterra our da l'aua CHF 43.00
*Pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette
Blattspinat, Hummersauce, Salzkartoffel*

Filet da sander confit cun painch rosti
Tschifluns, ravinterra e puorv CHF 48.00
*Konfiertes Zanderfilet in der Nussbutter
Schnittlauch, Kohlrabi und Lauch*

CHARN / Fleischgerichte

Filet da bouf griglià cun mizguogl
Tartüf da stà, puorv gross e tschiguolla CHF 65.00
*Grilliertes Rindsfilet und Knochenmark
Sommertrüffel, Lauch und Zwiebel*

"Ribeye" da vadé griglià cun chantarels
Nudlinnas cun erbines, nusché da pinias et verdüras da stà CHF 60.00
*Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli
Kräutertagliatelle mit Pinienkernen und sommerliches Gemüse*

... a partir da 2 persunas ... ab 2 Personen

Pro Person

RMP Chateaubriand o cour da filet da bouf da la griglia
Sosa Bernaise, gratin da mailinterra et guarniziun da verdüras
Grilliertes Chateaubriand oder Rindsfiletherz
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

CHF 65.00

RMP Carre d'agnè grischunais griglià e gratinà cun herbinas
Sosa provenzala, gratin da mailinterra et guarniziun da verdüras
Bündner Lammrücken grilliert mit Kräuterkruste
Provenzalische Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

CHF 65.00

Vegetarisch oder Allergien

Gugent preparain nus ün bel menü da surpraisa
tenor voss giavüschs

*Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuell
zusammengestelltes Überraschungsmenü.*

Herkunftsnachweis:

Fleisch von unserem Hoflieferant Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol
Rind, Kalb und Lamm aus Graubünden und Engadin
Entenleber aus Frankreich

Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart
Hecht Wildfang aus den Niederlanden;
Zander, Forelle und Saibling aus der Schweiz
Jakobsmuschel und Hummer aus Kanada

Chastè's Köstlichkeiten

*Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die
Chastè-Köstlichkeiten zum Mitnehmen.*

DESERTS / Desserts

- Persic brasà cun mel
Rosmarin, 'cheesecake' e mandlas
In Honig geschmorter Pfirsich
Rosmarin, 'Cheesecake' und Mandeln CHF 17.00
- Variaziun da tschireschas
Gromma cun murlinas crocantas d'Amaretto
Kirschenvariation
Sauerrahm und knusprige Amaretto-Streusel CHF 17.00
- Tuortina da tschiculatta tevgia
cun delizias da nitscholas
Halbflüssiges Schokoladentörtchen
mit Köstlichkeiten von Nüssen  CHF 18.00
- Sorbet da fluors da savü cun Röteli o Campari
Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari CHF 14.00
- Soufflé inglatschà Chastè cun Grand Marnier
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand Marnier CHF 16.00
- Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha
Käseauswahl mit unserem hausgemachten Früchtebrot à partir de / ab
CHF 15.00

ARTe CUCINA „Kochbuch“



Kunst und Kochen von Rudolf Mirer und Rudolf Pazeller. Das Buch wurde 2012 mit der Schweizer Goldlorbeeren-Medaille ausgezeichnet und ist bei uns zum Marktpreis erhältlich.

CHF 56.00