

gourmet **MENÜ**

Der Herbst im Chastè

A partir da 2 persunnas / *ab 2 Personen*

Pesch Hamachi marinà cun filet da vadè
Chastognin, chana e minz da zücha
Marinierter Hamachi und Kalbsfilet
Steinpilz, Liebstöckel und Kürbiskerne



Schoppina da giabus cotschen
Bruostin da quaglia, uzuas nairas e paiver fermentà
Rotkraut-Samtsüppchen
Wachtelbrüstchen, Cassis und fermentierter Pfeffer



Giamber marin legermaing confit
Sosa da painch e soja cun savurs asiats
Sanft konfiertes Hummerschwanz
Soja-Buttersauce und asiatische Aromen



Gnürom d'ocha brassà
Tartüffel nair, nitscholas piemontesas e figs
Gebratene Entenleber
Schwarzer Trüffel, piemontesische Haselnuss und Feige



Filet da chavriöl griglià cun sosa malt
Maruns, paira, charnpüerch e verdüras d'utuon
Grilliertes Rehrückenfilet mit Malzjus
Maroni, Birne, Speck und herbstliches Gemüse



Mirabella e painch rosti
Tschiculatt'alba caramelisada e sesam
Mirabelle und gebräunte Butter
Karamellierte weisse Schokolade und Sesam

Gourmetmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert
Gourmetmenü komplett

CHF 100.00
CHF 145.00

Weidmannsheil im Engadin

"Salata froduladra"

Föglias da salata cun delizias da la chatscha Grischunaisa

"Wilderer Salat"

Blattsalate mit Jagdköstlichkeiten und herbstlichen Aromen



Bruost d'anda servi in duos möds

Giabus cotschen marinà, aglùdas e curry alpin Chastè

Zweierlei von der Entenbrust

Mariniertes Rotkraut, Preiselbeeren und Chastè's "Alpencurry"



Schoppina s-chimanta da chantarels da Tarasp

Pan cun paira, salsiz da chamuotsch e nuschs

Schaumiges Süppchen von Tarasper Eierschwämmli

Birnenbrot, Gamssalsiz und Baumnüsse



Gnioffina da tshiervi brasada in möd da chatschader

Giabusöl, charnpüerch e tshiguollas rostidas

Geschmortes Hirschkopfbäckli Jäger Art

mit Rosenkohl, Speck und Röstzwiebel



Filet da tshiervi griglià cun sosa da sulvaschina e gromma

Tarte-tatin cun maila caramelisada, versa e selerin

Grilliertes Hirschrückenfilet mit Wildrahmsauce

Tarte Tatin mit karamellisiertem Apfel, Wirsing und Sellerie



Crostata da pomma

Gromma dubla, nitscholas e mel d'Engiadina

Crostata mit Beeren

Doppelrahm, Haselnüsse und Engadiner Honig

Menü mit Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert

CHF 85.00

Menü komplett

CHF 120.00

ANTEPASTS / Vorspeisen

"Salata froduladra"

Föglias da salata cun delizias da la chatscha Grischunaisa

"Wilderer Salat"

Blattsalate mit Jagdköstlichkeiten und herbstlichen Aromen

CHF 17.00

Bruost d'anda servi in duos möds

Giabus cotschen marinà, agludas e curry alpin Chastè

Zweierlei von der Entenbrust

Mariniertes Rotkraut, Preiselbeeren und Chastè's "Alpencurry"

CHF 24.00

Gnürom d'ocha brassà

Tartüffel nair, nitscholas piemontesas e figs

Gebratene Entenleber

Schwarzer Trüffel, piemontesische Haselnuss und Feige

CHF 39.00

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina s-chimanta da chantarels da Tarasp

Pan cun paira, salsiz da chamuotsch e nuschs

Schaumiges Süppchen von Tarasper Eierschwämmli

Birnenbrot, Gamssalsiz und Baumnüsse

CHF 16.00

RMP Bouillabaisse da peschs da l'aua dutscha ed our dal mar

Fischsuppe von Süsswasser- und Meeresfischen

CHF 28.00

PESCHS / Fischgerichte

Canödals da glüschun cun üna crevetta
Spinat, sosa da giamber marin e mailinterra cun petersilia
*Pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette
Blattspinat, Hummersauce und Petersilienkartoffeln*

CHF 43.00

Filet da tarbot cun sosa da painch e soja
Savurs asiatics e risotto
*Grilliertes Steinbuttfilet mit Soja-Beurre Blanc
Asiatische Aromen und Risotto*

CHF 57.00

CHARN / Fleischgerichte

Filet da bouf griglià cun gnürom d'anda brassà
Tuorta da tarüffel, tuorta da tschiguolla e verdüras d'utuon
*Grilliertes Rindsfilet mit Entenleberschnitzel
Trüffelsauce, Zwiebelquiche und herbstliche Gemüse garnitur*

CHF 65.00

"Ribeye" da vadé griglià cun chantarels
Plain in pigna brassada e garnitüra da verdüra
*Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Steinpilzen und Rosmarinjus
Gebratene Plain in Pigna und Gemüse garnitur*

CHF 60.00

Nossa chatscha / Unsere Wildgerichte

Filet da tschiervi griglià cun sosa da sulvaschina e gromma Tarte-tatin cun maila caramelisada, versa e selerin <i>Grilliertes Hirschrückenfilet mit Wildrahmsauce Tarte Tatin mit karamellisiertem Apfel, Wirsing und Sellerie</i>	CHF 55.00
Filet da chavriöl griglià cun sosa malt Maruns, paira, charnpüerch e verdüras d'utuon <i>Grilliertes Rehrückenfilet mit Malzjus Maroni, Birne, Speck und herbstliches Gemüse</i>	CHF 63.00
Taglias da tschiervi grigliadas a möd da chatschader Sosa da gromma cun günaiver e bizoccal <i>Grillierte Hirschschnitzeli Jägerart mit Wacholderrahmsauce und Spätzli</i>	CHF 42.00
Paiver da tschiervi « Rodolfo», bizoccal e garnitüra da chatscha <i>Hirschpfeffer « Rodolfo» mit Spätzli und Wildgarnitur</i>	CHF 38.00

Vegetarische Speisen und Allergien

Gugent preparain nus ün bel menü da surpraisa
tenor voss giavüschs.

*Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne ein individuell zusammen-gestelltes
und angebasstes Überraschungsmenü. Wir geben Ihnen gerne detaillierte
Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.*

Herkunftsnachweis:

Fleisch von unserem Hoflieferant Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol

Rind, Kalb und Lamm aus Graubünden und Engadin

Entenleber und Wachtel aus Frankreich

Wildfleisch aus dem Engadin und Alpenraum

Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart

Steinbutt und Hecht, Wildfang aus den Niederlanden;

Hamachi aus Japan, Krevetten aus dem Mangroven in Vietnam

Jakobsmuschel und Hummer aus Kanada

Chastè's Köstlichkeiten

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

DESERTS / Desserts

Mirabella e painch rosti

Tschiculatt'alba caramelisada e sesam

Mirabelle und gebräunte Butter

Karamellisierte weisse Schokolade und Sesam

CHF 17.00

Crostata da pomma

Gromma dubla, nitscholas e mel d'Engiadina

Crostata mit Beeren

Doppelrahm, Haselnüsse und Engadiner Honig

CHF 17.00

Tuortina da tschiculatta tevgia

cun glatscha da crema brassada e panna cotta da caffè

Halbflüssiges Schokoladentörtchen

mit Eis von der gebrannten Creme und Kaffee-Panna Cotta



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