

***gourmet* MENÜ**

Der Frühling

A partir da 2 persunnas / ab 2 Personen

Tartar da bouf indigen cun gelg d'öv biologig da Strada
Sparglas albas ed erbas sulvadias
*Tatar vom heimischen Rindsfilet mit Bio-Eigelb
Weisser Spargel und Wildkräuter*



Sandalegia liquida cun latmilch
Salmelin, ravel e pan cun minzs
*Flüssige Gartenkresse mit Buttermilch
Saibling, Radieschen und Kernenbrot*



Filet da zander cun painch ars
Ravinterra, arbaglia e tschifluns
*Zanderfilet in der Nussbutter
Kohlrabi, Erbse und Schnittlauch*



Sfletà da gnirom d'anda
Fluors da savü, rabarber e pistazias
*Gebratene Entenleber
Holunderblüte, Rhabarber und Pistazien*



Agnè grischunais servi in duos trats
Surpraisa cun aromas da prümavaira
*Bündner Lamm in 2 Gängen serviert
Überraschung von Frühlingaromen*



Fraias cun gromma dubla
Basilic e paiver da limun
*Erdbeeren mit Doppelrahm
Basilikum und Zitronenpfeffer*

Gourmetmenü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert
Gourmetmenü komplett

CHF 105.00
CHF 140.00

Kulinarisches Engadin

Föglias da salata cun vinaigrette da fluors da savü
Sparglas, fraias e dschambun crü da Tinizong
*Bunte Blattsalate mit Holunderblütenvinaigrette
Spargel, Erdbeeren und Tinizonger Beinrohschinken*



S-chimant da forella fümantada
Variatiun da la cucumer cun mail verd e sorbet da Ricola
*Mousse von der geräucherten Forelle
Gurkenvariation mit grünem Apfel und Ricolasorbet*



Schoppina s-chimanta dad erbas sulvadias
Ravioli cun ricotta da chavra da Tschlin, spinat e nuschès da pinias
*Schaumiges Wildkräutersüppchen
Raviolo mit Tschliner Ziegenricotta, Spinat und Pinienkernen*



Chucalin da biera confit fin
Giabus, charnpüerch e pan sech
*Sanft konfiertes Bierschwein
Kabis, Speck und Schüttelbrot*



Steak da vadè griglià cun sosa da morells e gromma
Pizoccal cun tschiguolinas, manget e verdüras da prümavaira
*Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahm
Pizoccal mit Lauchzwiebeln, Mangold und Frühlingsgemüse*

o / oder

Filet da zander brassà cun semins da zücha
Limun verd, basilic e verdüras da prümavaira
*Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiskernen
Limette, Basilikum und Frühlingsgemüse*



Pomma e rabarber
cun tschiculatta alba e pistazias
*Beeren und Rhabarber
mit weisser Schokolade und Pistazien*

Menü mit Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert
Menü komplett

CHF 78.00
CHF 115.00

ANTEPASTS / Vorspeisen

Föglias da salata cun vinaigrette da fluors da savü
Sparglas, fraias e dschambun crü da Tinizong CHF 15.00
*Bunte Blattsalate mit Holunderblütenvinaigrette
Spargel, Erdbeeren und Tinizonger Beinrohschinken*

S-chimant da forella fümantada
Variatiun da la cucumer cun mail verd e sorbet da Ricola CHF 24.00
*Mousse von der geräucherten Forelle
Gurkenvariation mit grünem Apfel und Ricolasorbet*

Sfletà da gnirom d'anda
Fluors da savü, rabarber e pistazias CHF 39.00
*Gebratene Entenleber
Holunderblüte, Rhabarber und Pistazien*

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina s-chimanta dad erbas sulvadias
Ravioli cun ricotta da chavra da Tschlin, spinat e nuschès da pinias CHF 19.00
*Schaumiges Wildkräutersüppchen
Raviolo mit Tschliner Ziegenricotta, Spinat und Pinienkernen*

RMP Bouillabaisse da peschs da l'aua dutscha ed our dal mar CHF 28.00
Fischsuppe von Süßwasser- und Meeresfischen

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 zander brassà cun semins da zücha
Limun verd, basilic e verdüras da prümavaira CHF 48.00
*Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiskernen
Limette, Basilikum und Frühlingsgemüse*

CHARN / Fleischgerichte

Steak da vadè griglià cun sosa da morells e gromma
Pizoccal cun tschiguolinas, manget e verdüras da prümavaira CHF 65.00
*Grilliertes Kalbsteak mit Morchelrahm
Pizoccal mit Lauchzwiebeln, Mangold und Frühlingsgemüse*

Filet da bouf griglià cun sfletà da gnürom d'anda
Sosa da schalottas, nudlas da mailinterra e verdüras da prümavaira CHF 65.00
*Grilliertes Rindsfilet und gebratene Entenleber
Schalottensauce, Schupfnudeln und Frühlingsgemüse*

... 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 CHF 65.00
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

RMP Carre d'agnè grischunais griglià e gratinà cun herbinas
Sosa provenzala, gratin da mailinterra et guarniziun da verdüras
Bündner Lammrücken grilliert mit Kräuterkruste CHF 65.00
Provenzalische Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

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

Bierschwein aus der Schweiz

Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart


Hecht Wildfang aus den Niederlanden;

Zander, Egli und Saibling aus der Schweiz

Chastè's Fertigprodukte

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

DESERTS / Desserts

- Fraias cun gromma dubla
Basilic e paiver da limun CHF 17.00
*Erdbeeren mit Doppelrahm
Basilikum und Zitronenpfeffer*
- Pomma e rabarber
cun tschiculatta alba e pistazias CHF 17.00
*Beeren und Rhabarber
mit weisser Schokolade und Pistazien*
- Tuortina da tschiculatta tevgia cun glatsch da nitscholas  CHF 18.00
Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Haselnusseis
- Sorbet da fluors da savü cun Röteli o Campari CHF 14.00
Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari
- Soufflé inglatschà Chastè cun Grand Marnier CHF 16.00
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand Marnier
- Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha à partir de / ab
Käseauswahl mit unserem hausgemachten Früchtebrot 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