

# SCHLOSS

## *gourmet* MENÜ

A partir da 2 persunnas / ab 2 Personen

Filet tevg da salmun da la Scozia cun mel da Tarasp  
Cicoria, lassi d'orandscha da sang e datla  
*Lauwarmes schottisches Lachsrückfilet mit Tarasper Honig  
Zicchorien, Blutorangen-Lassi und Dattel*



Schoppina s-chimanta da Parmesan  
Gelg d'öv cun tartüffel, 'Cima di rapa' e pancetta crocanta  
*Schaumiges Parmesansüppchen  
Getrüffeltes Eigelb, 'Cima di rapa' und knusprige Pancetta*



Giamber marin confit in painch da schentsch  
Carotta, curry Mumbai e cocos  
*In Ingwerbutter konfiertter Hummerschwanz  
Karotte, Mumbai-Curry und Kokos*



Gnirom d'anda brassà cun vaniglia  
Tuortina da maila, barlun da tscharfögl e nusch da pecan  
*Gebratene Entenleber mit Vanille  
Apfelküchlein, Kerbelknolle und Pekannuss*



Filet da bouf griglià cun qua da bouf e paiver rösa  
Uzuas nairas cun mailinterra dutscha, ronas e tamarinda  
*Grilliertes Engadiner Rindsfilet und Ochsenchwanz mit rosa Pfeffer  
Cassis-Süsskartoffel, Rande und Tamarinde*



Mango e früt da la paschiun  
Limun Yuzu, sesam e basilic  
*Mango und Passionsfrucht*  
*Yuzu-Limette, Sesam und Basilikum*



Gourmetmenü 4-Gang  
Gourmetmenü komplett



CHF 105.00  
CHF 145.00

# MENÜ Chastè

## Chastè's Ostermenü

Föglias da salata cun odurs da prümavaira  
Crevettas marinadas, puorvfögl e sosa da fluors da savü  
*Bunte Blattsalate mit Frühlingsaromen*  
*Marinierte Crevetten, Lauchzwiebel und Holunderblütenvinaigrette*



Carpaccio da filet da bouf  
Spargla, murachel e nitschoulas  
*Carpaccio vom Engadiner Rindsfilet*  
*Spargel, Morchelmousse und Haselnüsse*



Schopa s-chimanta d'aigl d'uors  
Lateroula da vadè brassada, Fregola Sarda e Parmesan  
*Schaumiges Bärlauchsüppchen*  
*Gebratene Kalbsmilke, Fregola Sarda und Parmesan*



Triano d'agnè da Pasqua cun herbettas  
Latischun, arbaglia e pufferins da mailinterra  
*Dreierlei vom Osterlamm mit Buttermilch und Kräutern*  
*Baby-Lattich, Erbsen, Pancetta und gebackene Kartoffelkräpfli*  
*o / oder*

Filet da sander confit cun pinias rostidas  
Spinat cun gromma, nudlas da mailinterra e garnitüra da verdüras  
*Konfiertes Zanderfilet mit gerösteten Pinienkernen*  
*Spinatcreme, Schupfnudeln und Gemüse garnitur*



Cheescake cun limun vert  
Frajias, rhabarber e rösa  
*Limetten-Cheesecake*  
*Erdbeeren, Rhabarber und Rose*

Menü 4-Gang, ohne Carpaccio Vorspeise  
Menü komplett

CHF 90.00  
CHF 110.00

## HORS-D'EUVRES / Vorspeisen

---

Föglias da salata cun odurs da prümavaira Crevettas marinadas, puorvfögl e sosa da fluors da savü <i>Bunte Blattsalate mit Frühlingsaromen</i> <i>Marinierte Crevetten, Lauchzwiebel und Holunderblütenvinaigrette</i>	CHF 16.00
Carpaccio da filet da bouf Spargla, murachel e nitschoulas <i>Carpaccio vom Engadiner Rindsfilet</i> <i>Spargel, Morchelmousse und Haselnüsse</i>	CHF 28.00
Gnirom d'anda brassà cun vaniglia Tuortina da maila, barlun da tscharfögl e nusch da pecan <i>Gebratene Entenleber mit Vanille</i> <i>Apfelküchlein, Kerbelknolle und Pekannuss</i>	CHF 39.00

## SOUPES / Suppen

---

Schopa s-chimanta d'aigl d'uors Lateroula da vadè brassada, Fregola Sarda e Parmesan <i>Schaumiges Bärlauchsüppchen</i> <i>Gebatene Kalbsmilke, Fregola Sarda und Parmesan</i>	CHF 16.00
RMP Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer <i>Fischsuppe von Süsswasser- und Meeresfischen</i>	CHF 27.00

## POISSONS / Fischgerichte

---

- Filet da sander confit cun pinias rostidas  
Spinat cun gromma, nudlas da mailinterra e garnitüra da verdüras  
*Konfiertes Zanderfilet mit gerösteten Pinienkernen  
Spinatcreme, Schupfnudeln und Gemüse garnitur* CHF 49.00
- Mousselines de brochet pochées et queue d'écrevisse  
Epinards en branches, sauce de homard, pommes nature  
*Pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette  
Blattspinat, Hummersauce, Salzkartoffel* CHF 45.00

## VIANDES / Fleischgerichte

---

- Filet da bouf griglià cun gnirom d'ocha brassà  
Jus da tartüffel, strüzlas da mailinterra e verdüras da prümavaira  
*Grilliertes Engadiner Rindsfilet und gebratene Entenleber  
Trüffeljus, Schupfnudeln und Frühlingsgemüse* CHF 64.00
- Triano d'agnè da Pasqua cun herbettas  
Latschun, arbaglia e pufferins da mailinterra  
*Dreierlei vom Osterlamm mit Buttermilch und Kräutern  
Baby-Lattich, Erbsen, Pancetta und gebackene Kartoffelkräpfli* CHF 58.00
- Tantercosta da vadè griglià cun sosa da murachels cun gromma  
Strüzlas da mailinterre, sparglas e guarniziun da verdüra  
*Grilliertes Engadiner Kalbsteak mit Morchelrahm  
Schupfnudeln, Spargel und Gemüse garnitur* CHF 59.00

**... dès 2 personnes**

**... 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

## 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  
angepasstes Überraschungsmenü. Wir geben Ihnen gerne detaillierte  
Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.*

*Herkunftsnachweis:*

**Fleisch von unserem Hoflieferant Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol**

Kalb und Lamm aus Graubünden und Engadin

Rind und Hirsch aus dem Engadin

Geflügel und Entenleber aus der Schweiz und Frankreich

**Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart**

Hecht, Forelle und Zander Wildfang aus den Niederlanden und Estland

Riesenkrevetten aus den Mangroven-Wäldern/Vietnam

Hummer aus Kanada

Lachs aus Schottland

## Chastè's Köstlichkeiten

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

## ENTREMETS / Desserts

---

Mango e früt da la paschiun Limun Yuzu, sesam e basilic <i>Mango und Passionsfrucht Yuzu-Limette, Sesam und Basilikum</i>	CHF 19.00
Cheescake cun limun vert Frajias, rhabarber e rösa <i>Limetten-Cheesecake Erdbeeren, Rhabarber und Rose</i>	CHF 17.00
Soufflé inglatschè Chastè cun Grand Marnier <i>Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier</i>	CHF 16.00
Sorbet da fluors da savü cun Röteli o Campari <i>Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari</i>	CHF 14.00
Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha <i>Käseauswahl mit unserem hausgemachten Fruchtebrot</i>	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