

SCHLOSS *gourmet* MENÜ

A partir da 2 persunas / ab 2 Personen

Sgomber gelg cun jalapeno
Cucumer, mail verd e yuzu
*Gelbflossenmakrele mit Jalapeno
Gurke, grüner Apfel und Yuzu*



Dashi da chastognins e parmesan
Tartar da vadè, erbinas da jert e croccant da mailinterra
*Dashi von Steinpilzen und Parmesan
Kalbstartar, Gartenkräuter und Kartoffel-Cracker*



Cua da giamber marin cun rosmarin
Persic, tomata fümantada e vinaigretta tevgia da safran
*Grillierter Hummerschwanz mit Rosmarin
Pfirsich, geräucherte Tomate und lauwarmer Safranvinaigrette*



Gnirom d'anda brassà cun meil da lavandula
Uzuns sulvadis, papaver e tschiculatt'alba caramelisada
*Gebratene Entenleber mit Lavendelhonig
Wildheidelbeeren, Mohn und karamellisierte weisse Schokolade*



Filet da bouf stagiunà a l'os da "Dierendonck" cun gelg d'öv e tartüffel
Spinat giuven, puorv gross e tschiguolla rostida
*"Dierendonck" Dry-Aged Rindsfilet mit getrüffeltem Eigelb
Junger Spinat, Lauch und geröstete Zwiebel*



Limun d'Amalfi cun basilic
Jogurt Grec, sablè e pollen da finoch
*Amalfi Zitrone und Basilikum
Griechischer Joghurt, Sablee und Fenchelpollen*



Gourmetmenü 4-Gang
Gourmetmenü komplett

105
145

MENÜ Chastè

Chastè Menü

Salata da föglias da stà cun chantarells brassads
Charn püerch tirolais, puorvin e vinaigretta d'erbinas
Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen
Tiroler Speck, Lauchzwiebel und Kräutervinaigrette



S-chimant da forella fümantada
Creschun d'üert, ravanel e pumpernickel
Mousse von der geräucherten Forelle
Gartenkresse, Radiesli und Pumpernickel



Schoppina da cardifiol
Tartüffel da stà, pan gratà cun painch rosti e mandlas
Blumenkohlsüppchen
Sommertrüffel, Nussbutterbrösmeli und Mandelblättchen



Bifteca da vadè griglià cun rosmarin e chastognins
Gnochis da ricotta e parmesan, tomatinas, zuchini ed overschina
Grilliertes Kalbsteak mit Rosmarin und Steinpilzen
Ricotta-Parmesangnocchi, Cherry Tomaten, Zucchetti und Aubergine
o / oder

Filet da sander confit cun basilic
Gnochs da ricotta e parmesan, tomatinas, zuchini ed overschina
Konfiertes Zanderfilet mit Basilikum
Ricotta-Parmesangnocchi, Cherry Tomaten, Zucchetti und Aubergine



Variaziun da frajas
Gromma dubla e merings
Variation von der Erdbeere
Doppelrahm und Meringue

Menü 4-Gang, ohne Forellenmousse
Menü komplett

90
110

ANTEPASTS / Vorspeisen

Sgomber gelg cun jalapeno Cucumer, mail verd e yuzu <i>Gelbflossenmakrele mit Jalapeno</i> <i>Gurke, grüner Apfel und Yuzu</i>	28
Salata da föglias da stà cun chantarells brassads Charn püerch tirolais, puorvin e vinaigretta d'erbinas <i>Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen</i> <i>Tiroler Speck, Lauchzwiebel und Kräutervinaigrette</i>	17
S-chimant da forella fümantada Creschun d'üert, ravanel e pumpernickel <i>Mousse von der geräucherten Forelle</i> <i>Gartenkresse, Radiesli und Pumpernickel</i>	26
Gnirom d'anda brassà cun meil da lavandula Uzuns sulvadis, papaver e tschiculatt'alba caramelisada <i>Gebratene Entenleber mit Lavendelhonig</i> <i>Wildheidelbeeren, Mohn und karamellierte weisse Schokolade</i>	39

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina da cardifol Tartüffel da stà, pan gratà cun painch rosti e mandlas <i>Blumenkohlsüppchen</i> <i>Sommertrüffel, Nussbutterbrösmeli und Mandelblättchen</i>	16
<i>RMP</i> Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer <i>Fischsuppe von Süsswasser- und Meeresfischen</i>	27

PESCHS / *Fischgerichte*

Filet da sander confit cun basilic	
Gnochs da ricotta e parmesan, tomatinas, zuchini ed overschina	45
<i>Konfiertes Zanderfilet mit Basilikum</i>	
<i>Ricotta-Parmesangnocchi, Cherry Tomaten, Zucchetti und Aubergine</i>	
Canödals da glüschun cun üna crevetta	
Spinat, sosa da giamber marin e mailinterra our da l'aua	45
<i>Pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette</i>	
<i>Blattspinat, Hummersauce und Petersilienkartoffeln</i>	

CHARN / *Fleischgerichte*

Filet da bouf Engiadinais griglià cun cua da bouf brasà	
Crema da schalottas e tartüffel, tatsch da mailinterra e verdüras	65
<i>Grilliertes Engadiner Rindsfilet mit geschmortem Ochsenchwanz</i>	
<i>Schalotten-Trüffelcreme, Kartoffelschmarrn und Gemüse garnitur</i>	
Bifteca da vadè griglià cun rosmarin e chastognins	
Gnochis da ricotta e parmesan, tomatinas, zuchini ed overschina	62
<i>Grilliertes Kalbsteak mit Rosmarin und Steinpilzen</i>	
<i>Ricotta-Parmesangnocchi, Cherry Tomaten, Zucchetti und Aubergine</i>	

... 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 65
Grilliertes Chateaubriand oder Rindsfiletherz
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

RMP Carre d'agnè grischunais grillià e gratinà cun herbinas
Sosa provenzala, gratin da mailinterra et guarniziun da verdüras 65
Bündner Lammrücken grilliert mit Kräuterkruste
Provenzalische Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Plats vegetarians / Vegetarische Speisen

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

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen ein individuell zusammengestelltes und angepasstes vegetarisches Überraschungsmenü.

Desserts / Desserts

Limun d'Amalfi cun basilic	
Jogurt Grec, sablè e pollen da finoch <i>Amalfi Zitrone und Basilikum</i> <i>Griechisches Joghurt, Sablee und Fenchelpollen</i>	18
Variaziun da frajas	
Gromma dubla e merings <i>Variation von der Erdbeere</i> <i>Doppelrahm und Meringue</i>	17
Soufflè inglatschè Chastè cun Grand Marnier <i>Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier</i>	16
Sorbet da fluors da savü cun Röteli o Campari <i>Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari</i>	16
„Aperol Spritz“	
Sorbet dad Aperol cun filets d'orandschas ed espuma da Champagner <i>„Aperol Spritz“</i> <i>Aperolsorbet mit Orangenfilets und Champagnerespuma</i>	14
Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha <i>Käseauswahl mit unserem hausgemachten Früchtebrot</i>	a partir da / ab 15

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mwst.
All rates are in CHF including 7.7% VAT

Indicaziun d'origen / Herkunftsnachweis

Fleisch von unserem Hoflieferant Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol

Kalb, Rind, Lamm und Schwein aus der Schweiz (Engadin/Graubünden)
Diedendock Rindsflanke aus Belgien

Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart

Hecht und Forelle Wildfang aus den Niederlanden und Estland
Zander aus Estland
Riesenkrevetten aus den Mangroven-Wäldern/Vietnam
Hummer aus Kanada, Gelbflossenmakrele aus Japan

Allergias ed intoleranzas / Allergien und Intoleranzen

Gentilla cliantella

Per dumondas a regard da prodots allergens e d'intoleranze
as daina gugent cussagl.

Vossa famiglia Daniela, Rudolf e Gian-Andrea Pazeller

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben
Ihnen unsere Kadermitarbeitenden gerne Auskunft.

Ihr Gastgeber, Familie Daniela, Rudolf und Gian-Andrea Pazeller

Destincziuns / Auszeichnungen



Daspö l'on 1996 comember da l'associaziun mundiala
d'hotels luxerius Relais & Châteaux

Seit 1996 Mitgleid der luxeriösen Hotel-Vereinigung
von Relais & Châteaux.



Daspö l'on 1986 comember dal pesch d'or, d'amits d'üna cuschina da
peschs da buna qualità.

Seit 1986 Mitglied der "Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch",
einer Gesellschaft von Freunden der gepflegten Fischküche.



Daspö blers ons maldüsain no nossa cliantella cün üna chadafö
destincziunada cun modests 15 puncts Gault Millau

Seit vielen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste
mit bescheidenen 15 Gault Millau Punkten.