

SCHLOSS *gourmet* MENÜ

Sgomber gelg cun paiver Togarashi
Avocado, salata da cheu e limun man da Buddha
Gelbflossenmakrele mit Togarashi-Pfeffer
Avocado, Kopfsalat und Buddhas Hand



Ocha Svizzra dal bain Ribelgans
Topinambur, tartüffel nair e nitschoulas
Schweizer Ribelgans
Topinambur, schwarzer Trüffel und Haselnuss



Giamber marin da l'Africa dal süd
Ronas, orandscha da sang e schensch
Südafrikanische Langustine
Rande, Blutorange und Ingwer



Medagliun da gnirom d'anda
Mail our dal fuorn, mandlas e flur da chanella
Entenlebermedallion
Bratapfel, Mandeln und Zimtblüte




Il meglder dal vadè Engiadinais
Raisch da peterschiglia, tschiguolla rostida e painch rosti
Das Beste vom Engadiner Kalb
Petersilienwurzel, Röstwiebel und Nussbutter



Nusch da cocos e tschiculata Dulcey Valrhona
Ananas, früt da la Paschiun e föglias da limettas Kaffir
Kokosnuss und Valrhona Dulcey Schokolade
Ananas, Passionsfrucht und Kaffir-Limettenblätter



 Gourmetmenü 4-Gang
Gourmetmenü komplett

110
150

Menü d'inviern Chastè Chastè's Winter-Menü

Salatina da föglias cun sosa da Porto e aschaid balsamic
Bruost dad ocha marinà in chasa, giabus cotschen e nuschs caramelizadas
Saisonale Salatblätter an Portwein-Balsamico
Hausgebeizte Gänsebrust, Rotkraut und gebrannte Baumnüsse



Surpraisa da salmun grischunais
Wakame marinà, mail verd et mustarda cun meil ed erbinas
Überraschung vom Bündner Lachs
Marinierter Wakame, grüner Apfel und Kräuter-Senfhonig



Schoppina da marruns parfümà cun chanella
Cnödels da chavriöl, quaderins 'Basler Leckerli' e brümblas sechas
Maronisüppchen mit Zimt parfümiert
Rehklösschen, Basler Leckerli und Dörzwetschgen



Filet da bouf engiadinais 'Rossini' cun sosa da tartüffel e gnirom d'anda
Gnocs da mailinterra cun sellerin e nitschoulas, verdüras d'inviern
Grilliertes Engadiner Rindsfilet 'Rossini' mit Trüffelsauce und Entenleber
Kartoffelgnocchi mit Sellerie und Haselnüssen, winterliches Gemüse

o / oder

Filet da sander confit cun pan gratà e charn püerch crocant
S-chima da ronas, risot cun cren e paira, verdüras d'inviern
Konfiertes Zanderfilet mit knusprigen Speckbrösmeli
Randenschaum, Meerrettich-Birnenrisotto und winterliches Gemüse



Delicias da Tarasp caramelizadas
Orandscha, pistazias e' Fleur de Sel'
Tarasper Karamellköstlichkeiten
Orange, Pistazien und 'Fleur de Sel'

Menü 4-Gang, ohne Lachsvorspeise
Menü komplett

90
110

ANTEPASTS / Vorspeisen

Salatina da föglias cun sosa da Porto e aschaid balsamic Bruost dad ocha marinà in chasa, giabus cotschen e nuschs caramelisadas <i>Saisonale Salatblätter an Portwein-Balsamico</i> <i>Hausgebeizte Gänsebrust, Rotkraut und gebrannte Baumnüsse</i>	17
Surpraisa da salmun grischunais Wakame marinà, mail verd et mustarda cun meil ed erbinas <i>Überraschung vom Bündner Lachs</i> <i>Marinierter Wakame, grüner Apfel und Kräuter-Senfhonig</i>	26
Medagliun da gnirom d'anda Mail our dal fuorn, mandlas e flur da chanella <i>Entenlebermedallion</i> <i>Bratapfel, Mandeln und Zimtblüte</i>	40

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina da marruns parfümà cun chanella Cnòdelins da chavriöl, quaderins 'Basler Leckerli' e brümbblas sechas <i>Maronisüppchen mit Zimt parfümiert</i> <i>Rehklösschen, Basler Leckerli und Dörrzwetschgen</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 pan gratà e charn püerch crocant
S-chima da ronas, risot cun cren e paira, verdüras d'inviern 47
*Konfiertes Zanderfilet mit knusprigen Speckbrösmeli
Randenschaum, Meerrettich-Birnenrisotto und winterliches Gemüse*
- Canödals da glüschun cun üna crevetta
Spinat, sosa da giamber marin e mailinterra our da l'aua 45
*Rodolfo's pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette
Blattspinat, Hummersauce und Petersilienkartoffeln*

CHARN / Fleischgerichte

- Steak da vadè engiadinais griglià cun schalottas e vin Porto
Gratin da mailinterra e puorv gross, verdüras d'inviern 62
*Grilliertes Engadiner Kalbsteak mit Portweinschalotten
Kartoffel-Lauchgratin und winterliches Gemüse*
- Filet da bouf engiadinais 'Rossini' cun sosa da tartüffel e gnirom d'anda
Gnocs da mailinterra cun sellerin e nitschoulas, verdüras d'inviern 65
*Grilliertes Engadiner Rindsfilet 'Rossini' mit Trüffelsauce und Entenleber
Kartoffelgnocchi mit Sellerie und Haselnüssen, winterliches 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 e puorv gross, guarniziun da verdüras 65
Grilliertes Chateaubriand oder Rindsfiletherz
Sauce Béarnaise, Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse garnitur

RMP Carre d'agnè grischunais griglià e gratinà cun herbinas
Sosa provenzala, gratin da mailinterra et guarniziun da verdüras 65
Bündner Lammrücken grilliert mit Kräuterkruste
Provenzalische Sauce, Kartoffel-Lauchgratin 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.

Indicaziun d'origen / Herkunftsnachweis

Fleisch von unserem Hoflieferant Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol

Kalb, Rind, Lamm, Wild und Schwein aus der Schweiz (Engadin/Graubünden)
Geflügel und Entenleber aus der Schweiz und Frankreich

Fisch von unserem Hoflieferant Rageth Comestibles Landquart

Hecht, Zander und Steinbutt aus den Niederlanden und Estland
Lachs aus Bündner Zucht, Gelbflossenmarkele aus Japan
Langustine aus Südafrika
Riesenkrevetten aus den Mangroven-Wäldern/Vietnam

Allergias ed intoleranzas / Allergien und Intoleranzen

Gentilla clientella

Per dumondas a regard da prodots allergens e d'intoleranzas 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 Mitglied der luxuriösen 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 l'october 2018 maldüsain no nossa clientella cün üna chadafö destincziunada cun modests 16 puncts Gault Millau

Seit Oktober 2018 verwöhnen wir unsere Gäste mit bescheidenen 16 Gault Millau Punkten.

Desserts / Desserts

Nusch da cocos e tschiculata Dulcey Valrhona Ananas, früt da la Paschiun e föglias da limettas Kaffir <i>Kokosnuss und Valrhona Dulcey Schokolade</i> <i>Ananas, Passionsfrucht und Kaffir-Limettenblätter</i>	18
Delicias da Tarasp caramelizadas Orandscha, pistazias e' Fleur de Sel' <i>Tarasper Karamellköstlichkeiten</i> <i>Orange, Pistazien und 'Fleur de Sel'</i>	18
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>	14
Tatsch Engiadinais cun agludas e glatscha de meil <i>Engadiner Kaiserschmarren</i> <i>Eingemachte Zwetschgen und Zimt-Honig-Glace</i>	15
Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha <i>Käseauswahl mit unserem hausgemachten Fruchtbrot</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