

SCHLOSS gourmet MENÜ

Bestellung gerne Tischweise / Cumonda per plaschair per maisa

Giamber marin tevg cul man da Buddha
Variaziun da rona cun rabulatsch ed aschaid d'ampuas
*Lauwarmer Hummerschwanz mit Buddhas Hand
Randenvariation mit Radieschen und Himbeeressig*



Öf biologic da Strada
Sbrinz madürà, rampunella e painch brassà cun pan gratà
*Bio Ei aus Strada
Gereifter Sbrinz, Nüsslisalat und gebräunte Butterbrösmeli*



Forella da Brüggli 49° cun sirup d'ascher e Vadouvan
Patat dutsch, clementina e sesam
*49° Brüggli-Lachsforelle mit Ahornsirup und Vadouvan
Süsskartoffel, Clementine und Sesam*



Medagliun da gnirom d'anda cun tschiculata caramelisada
Mail our dal fuorn, nitschoulas e pasta da strudel
*Entenlebermedallion mit karamellisierter weisser Schokolade
Bratapfel, Haselnuss und Strudelteig*




Il meglder dal vadè Engiadinais
Raisch da petersiglia, tschiguolla rostida e charnpüerch da pair
*Das Beste vom Engadiner Kalb
Petersilienwurzel, Röstwiebel und Bauernspeck*



Cheesecake
Frütt da la Paschiun, limetta e pistazias
*Cheesecake
Passionsfrucht, Limette und Pistazien*



 Gourmetmenü 4-Gang
Gourmetmenü komplett

110
150

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

Menü d'inviern Chastè

Chastè's Winter-Menü

Salata d'inviern cun üna vinaigrette da mel e tartüffel

Puolpa, nuschs e datlas

Wintersalat an Trüffelhonigvinaigrette

Bündnerfleisch, Baumüsse und Datteln



S-chimant da forella fümantada

Savurs da la bouillabaisse, finoch ed orandscha

Mousse von geräucherter Forelle

Bouillabaissearomen, Fenchel und Orange



Schoppina da chaschöl d'alp cun Zizerser Sauvignon Blanc

Tatsch da maila, charnpüerch da paur e tschiguolla ristida

Alpkäsesüppchen mit Zizerser Sauvignon Blanc

Apfelschmarrn, Bauernspeck und Röstzwiebel



Tantercosta da vadè griglià cun painch da timian

Sosa da brümblas sechas, Flan da mailinterra e chastognins, verdüras d'inviern

Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Thymianbutter

Dörrzwetschgensauce, Steinpilz-Kartoffelflan und winterliche Gemüse

o / oder

Capun da salmelin cun schambun crü engiadinais e s-chima da jotta

Risot cun ronas e pair, verdüras d'inviern

Capun von Saibling und Engadiner Beinrohschinken mit Gerstenschäum

Randen-Birnenrisotto und winterliche Gemüse



Delizias da tschiculatta Svizra

Nitschoulas, figs e caramella

Köstlichkeiten von der Schweizer Schokolade

Haselnuss, Feige und Karamell

Menü 4-Gang, ohne Forellenmousse Vorspeise
Menü komplett

90
110

ANTEPASTS / Vorspeisen

Salata d'inviern cun üna vinaigrette da mel e tartüffel Puolpa, nuschs e datlas <i>Wintersalat an Trüffelhonigvinaigrette Bündnerfleisch, Baumnüsse und Datteln</i>	17
S-chimant da forella fümantada Savurs da la bouillabaisse, finoch ed orandscha <i>Mousse von geräucherter Forelle Bouillabaissearomen, Fenchel und Orange</i>	26
Medagliun da gnirom d'anda cun tschiculata caramelisada Mail our dal fuorn, nitschoulas e pasta da strudel <i>Entenlebermedallion mit karamellisierter weisser Schokolade Bratapfel, Haselnuss und Strudelteig</i>	40

SCHOPPAS / Suppen

Schoppina da chaschöl d'alp cun Zizerser Sauvignon Blanc Tatsch da maila, charnpüerch da paur e tschiguolla ristida <i>Alpkäsesüppchen mit Zizerser Sauvignon Blanc Apfelschmarrn, Bauernspeck und Röstzwiebel</i>	16
RMP Bouillabaisse Schoppina cun peschs da l'aua dutscha ed our dal mar <i>Bouillabaisse Fischsuppe von Süsswasser- und Meeresfischen</i>	27

PESCHS / Fischgerichte

Capun da salmelin cun schambun crü engiadinais e s-chima da jotta	
Risot cun ronas e pair, verdüras d'inviern	47
<i>Capun von Saibling und Engadiner Beinrohschinken mit Gerstenschäum</i>	
<i>Randen-Birnenrisotto und winterliche Gemüse</i>	
Canödals da glüschun cun üna crevetta	
Spinat, sosa da giamber marin e mailinterra our da l'aua	45
<i>Rodolfo's pochierte Hechtklösschen mit Riesencrevette</i>	
<i>Blattspinat, Hummersauce und Petersilienkartoffeln</i>	

CHARN / Fleischgerichte

Tantercosta da vadè griglià cun painch da timian	
Sosa da brümbblas sechas, Flan da mailinterra e chastognins, verdüras d'inviern	62
<i>Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Thymianbutter</i>	
<i>Dörrzwetschgensauce, Steinpilz-Kartoffelflan und winterliche Gemüse</i>	
Filet da bouf engiadinais 'Rossini' cun sosa da tartüffel e gnirom d'anda	
Gratin da mailinterra e verdüras d'inviern	65
<i>Grilliertes Engadiner Rindsfilet 'Rossini' mit Trüffelsauce und Entenleber</i>	
<i>Kartoffelgratin und winterliches Gemüse</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 e puorv gross, guarniziun da verdüras 65
Grilliertes Chateaubriand oder Rindsfiletherz
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 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.

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, Forelle und Steinbutt aus den Niederlanden und Estland
Lachsforelle aus Schweizer Zucht, Saibling aus Island
Hummer aus Kanada
Riesenkrevetten aus den Mangroven-Wäldern/Vietnam

Allergias ed intoleranzas / Allergien und Intoleranzen

Gentilla clientella

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 mondiala
d'hotels luxerius Relais & Châteaux

Seit 1996 Mitgled 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 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

Cheesecake

Frütt da la Paschiun, limetta e pistazias

Cheesecake

Passionsfrucht, Limette und Pistazien

18

Delizias da tschiculatta Svizra

Nitschoulas, figs e caramella

Köstlichkeiten von der Schweizer Schokolade

Haselnuss, Feige und Karamell

18

Soufflè inglatschè Chastè cun Grand Marnier

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier

16

Sorbet da fluors da savü cun Röteli o Campari

Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari

14

Tatsch Engiadinais

cun agludas e glatscha de meil

Engadiner Kaiserschmarren

Eingemachte Zwetschgen und Zimt-Honig-Glace

15

Schelta da chaschöl cun pan da frütta secha

Käseauswahl mit unserem hausgemachten Fruchtbrot

a partir da / ab

15

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