

SCHLOSS gourmet MENU

Commande par table

Order per table

Seulement en pré-commande
On reservation only

Saumon des Grisons de Lostallo légèrement confit

Potiron, poire, vadouvan et oignon

Gently confit Griston salmon from Lostallo

Pumpkin, pear, vadouvan and onion



Coquille Saint-Jacques au lardo

Chou-fleur, noisettes et beurre noisette

Scallop with lardo

Cauliflower, hazelnuts and brown butter



Poitrine de caille au "Crue de cacao"

Patate douce, betteraves et figue

Quail breast with "Crue de Cacao"

Sweet potato, beetroots and figs



Foie de canard sauté à la lavande

Myrtilles sauvages, chocolat blanc caramélisé et pavot

Sautéed duckling liver with lavender

Wild blueberries, caramelized white chocolate and poppy



Filet de chamois aux grains de tournesol

Cèpe, café, panais et pomme

Chamois filet with sunflower seeds

Boletus, coffee, parsnip and apple



Gourmandises de citrons

Pistaches, miel de Tarasp et pollen de fenouil

Delicacies of lemon

Pistachios, honey of Tarasp and fennel pollen



Gourmet menu complete



Gourmet menu with 4 plates only

155

115

Menu Chastè de chasse

Hunter's menu Chastè

Salade d'automne au balsam de miel et truffe

Cèpe, Parmesan de Tschlin et céleri

Autumn salad with truffle honey balsam

Boletus, Parmesan of Tschlin and celery



Mousse de civet de gibier à la viande séchée

Pomme, chou rouge et compote d'oignons

Mousse of jugged game with dried meat

Apple, red cabbage and onion compote



Soupe de betteraves au Porto

Brochette de chevreuil figue et lard

Soup of beetroots with Port wine

Skewer of deer figs and bacon



Entrecôte de cerf grillée aux pignons

Variation de potiron Muscat au curry et strudel aux poires

Grilled venison sirloin with pine nuts

Variation of Muscat pumpkin with curry and pear strudel



Brownie aux noix

Prune, vermicelles et cannelle

Brownie with walnuts

Plum, vermicelles and cinnamon

Chastè menu complete	110
Chastè menu 4 courses, without mousse starter	90
Chastè menu 4 courses for vegetarians (<i>salad, soup, main dish and desert</i>)	80

Hors-d'œuvre / Starters

Salade d'automne au balsam de miel et truffe Cèpe, Parmesan de Tschlin et céleri <i>Autumn salad with truffle honey balsam Boletus, Parmesan of Tschlin and celery</i>	17
Mousse de civet de gibier à la viande séchée Pomme, chou rouge et compote d'oignons <i>Mousse of jugged game with dried meat Apple, red cabbage and onion compote</i>	25
Médaille de foie gras de canard au pommes caramélisées Céréales et feuilles de pâtes de strudel <i>Medaillon of duck foie gras with caramelized apple Cereals and leafs of strudel pastry</i>	39

Soupes / Soups

Soupe de betteraves au Porto Brochette de chevreuil figue et lard <i>Soup of beetroots with Port wine Skewer of deer figs and bacon</i>	17
RMP Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer <i>Bouillabaisse Fish soup of fresh - and salt - water fish</i>	26

Plats principaux / main dishes

Mousselines de brochet pochées et queue d'écrevisse Epinard en branches, sauce de homard, pommes nature <i>Poached dumplings of pike with prawn Leaf spinach, lobster sauce and salted potatoes</i>	45
Côte couverte de veau d'Engadin grillé aux cèpes Gnocchi Parmentier à la crème et garniture de légumes <i>Grilled Engadine veal rib-eye with boletus Creamy potatoes gnocchi and vegetable garnish</i>	57

Nos plats chasseurs / Hunting dishes

Entrecôte de cerf grillée aux pignons Variation de potiron Muscat au curry et strudel aux poires <i>Grilled venison sirloin with pine nuts Variation of Muscat pumpkin with curry and pear strudel</i>	59
Filet de chevreuil de la chasse d'Engadine Cèpes, spätzli et garniture chasseur <i>Fillet of venison from the Engadine hunt Boletus, spätzli and garnish of autumn</i>	63
Escalopes de cerf grillées 'chasseur' Sauce crème au genièvre et spätzli <i>Grilled escalops of deer hunter's style Creamy sauce of juniper and spätzli</i>	45
Civet de cerf « Rodolfo», spätzli et garniture de chasse <i>Braised deer « Rodolfo» with spätzli and hunter's garnish</i>	39

Appellation d'origine / Proof of origin

Meat from our butcher Ludwig Hatecke in Scuol

Calf, beef, lamb and porc from the Engadine/Grison/Switzerland

Lardo from Italy

Poultry and duck liver from France and Switzerland

Game from Switzerland/Grison

Fish from our supplier Rageth Comestibles in Landquart

Pike wild from NL and CH

Salmon trout from swiss breeding, Saibling from Iceland

Prawns from the mangrove forests in Vietnam

Scallops from Canada

Allergies and intolerance / Allergies and intolerances

Cher client

Concernant des ingrédients dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolerances, s'il vous plaît informer notre personnel cadre sur demande.

Votre hôte, famille Daniela, Gian-Andrea et Rudolf Pazeller

Dear Guest

About ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances, our cadre staff would be please to inform you on request.

Your host, family Daniela, Gian-Andrea and Rudolf Pazeller

Distinctions / Awards



Depuis 1996, membre de l'association des hôtels de luxe de Relais & Châteaux.

Since 1996 member of the luxurious hotel association from Relais & Châteaux.



Depuis 1986, membre du Poisson d'Or, une chaîne d'amis de la cuisine de poissons bien gardée.

Since 1986 member of the "the golden fish", an association of friends of an excellent fish kitchen.



Depuis octobre 2018 nous gâtons notre clientèle avec 16 points Gault Millau.

Since october 2018 we spoil our guests with 16 Gault Millau points.

Entremets / Desserts

Brownie aux noix	
Prune, vermicelles et cannelle	18
<i>Brownie with walnuts</i>	
<i>Plum, vermicelles and cinnamon</i>	
Gourmandises de citrons	
Pistaches, miel de Tarasp et pollen de fenouil	18
<i>Delicacies of lemon</i>	
<i>Pistachios, honey of Tarasp and fennel pollen</i>	
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier	16
<i>Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier</i>	
Sorbet de fleurs de sureau au Bündner Röteli ou Campari	14
<i>Sorbet of elderflower with Bündner Röteli or Campari</i>	
Le choix de fromages et son pain de fruits maison	à partir de / from
<i>Variety of different cheese with homemade fruit bread</i>	15

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