

## Menu d'automne

### *Menu of the fall*

Feuilles de salade à la vinaigrette de parmesan  
Cèpes, figes, lard et noix au romarin  
*Leaf salad with parmesan vinaigrette*  
*Boletus, figs, bacon and rosemary walnuts*



"In bocca d'luf" - bonne chasse  
Délices de la chasse d'Engadine au saveur d'automne  
*"In bocca d'luf" - hunter's luck*  
*Delicacies of the Engadin hunt with autumn flavors*



Soupe de carottes à la noix de coco  
Saumon de Lostalloy en manteau de sésame et mousseux de gingembre et curry  
*Carrot and coconut soup*  
*Lostalloy salmon coated in sesame with ginger-curry foam*



Entrecôte de cerf à la truffe d'automne  
Céleri, choux de Milan, raisins et noisettes  
*Grilled sirloin of venison with truffle of the autumn*  
*Celery, savoy cabbage, grapes and hazelnuts*



Gâteau de vermicelle et brownie aux épices  
Poire, coing et caramel salé  
*Cake of vermicelle and spiced brownie*  
*Pear, quince and salted caramel*

Menu du chasseur complet à 5 plats  
Menu du chasseur à 4 plats sans l'entrée

100  
80

## Menu *classique*

### *Classic menu*

#### Carpaccio de bœuf

Antipasti, rucola, parmesan et huile d'olive

*Beef fillet carpaccio*

*Antipasti, rocket salad, parmesan and olive oil*



#### Chastè's Bouillabaisse

Soupe de poissons d'eau douce et de mer

*Chastè's Bouillabaisse*

*Fish soup with fresh and salt water fish*



#### Steak de veau grillé aux cèpes

Strudel Parmentier frits et garniture de légumes

*Grilled veal steak with boletus*

*Deep fried potatoes strudel and vegetable garnish*

*ou / or*

#### Mousseline de brochet pochée et crevette géante

Sauce de homard, épinards en branches et pommes persil

*Poached dumpling of pike and giant prawn*

*Lobster sauce, leaf spinach and parsley potatoes*



#### Crème brûlée

au petit cocktail de prunes, cannelle et miel

*Crème brûlée*

*with a small cocktail of plums, cinnamon and honey*

## Hors-d'œuvre / Starters

---

Feuilles de salade à la vinaigrette de parmesan Cèpes, figues, lard et noix au romarin <i>Leaf salad with parmesan vinaigrette</i> <i>Boletus, figs, bacon and rosemary walnuts</i>	19
"In bocca d'luf" - bonne chasse Délices de la chasse d'Engadine au saveur d'automne <i>"In bocca d'luf" - hunter's luck</i> <i>Delicacies of the Engadin hunt with autumn flavors</i>	26
Carpaccio de bœuf Antipasti, rucola, parmesan et huile d'olive <i>Beef fillet carpaccio</i> <i>Antipasti, rocket salad, parmesan and olive oil</i>	28





## Soupes / Soups

---

Soupe de carottes à la noix de coco Saumon de Lostalio en manteau de sésame et mousseux de gingembre et curry <i>Carrot and coconut soup</i> <i>Lostalio salmon coated in sesame with ginger-curry foam</i>	18
RMP Chastè's Bouillabaisse Soupe de poissons d'eau douce et de mer <i>Chastè's Bouillabaisse</i> <i>Fish soup with fresh and salt water fish</i>	28

## Plats principaux / main dishes

---

Mousselines de brochet pochées et crevette géante Sauce de homard, épinards en branches et pommes persil <i>Poached dumplings of pike and giant prawn Lobster sauce, leaf spinach and parsley potatoes</i>	45
Steak de veau grillé aux cèpes Strudel Parmentier frits et garniture de légumes <i>Grilled veal steak with boletus Deep fried potatoes strudel and vegetable garnish</i>	63
Civet de cerf «Rodolfo» Spätzli - choux rouge braisé et garniture de la chasse  <i>Braised ragout of venison «Rodolfo» Spätzli - braised red cabbage and hunter's garnish</i>	39
Entrecôte de cerf à la truffe d'automne Céleri, choux de Milan, raisins et noisettes  <i>Grilled sirloin of venison with truffle of the autumn Celery, savoy cabbage, grapes and hazelnuts</i>	59
Escalopes de cerf grillées 'chasseur' Sauce crème au genièvre, spätzli et légumes d'automne  <i>Grilled escallops of venison hunter's style Creamy sauce of juniper, spätzli and vegetables of the fall</i>	45
Filet de chevreuil grillé à la sauce crème de cèpes Céleri, choux de Milan, raisins e noisettes  <i>Fillet of dear with creamy boletus sauce Celery, savoy cabbage, grapes and hazelnuts</i>	65

## Entremets / Desserts

---

Gâteau de vermicelle et brownie aux épices Poire, coing et caramel salé <i>Cake of vermicelle and spiced brownie Pear, quince and salted caramel</i>	18
Crème brûlée au petit cocktail de prunes, cannelle et miel <i>Crème brûlée with a small cocktail of plums, cinnamon and honey</i>	16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier et petits fruits <i>Semifreddo' Chastè with Grand-Marnier and fruits</i>	16
Sorbet de fleurs de sureau au Bündner Röteli ou Campari <i>Elderflower sorbet with Bündner Röteli or Campari</i>	14
Kaiserschmarren d'Engadine aux airelles et glace de vanille <i>Pancake Engadin style with lingonberries and vanilla ice-cream</i>	14
Le choix de fromages et son pain de fruits maison <i>Selection of cheese with homemade fruit bread</i>	à partir de/from 15

## Appellation d'origine / Proof of origin

---

### Meat from our butcher Ludwig Hatecke in Scuol

Calf, lamb and porc from the Engadine/Grison/Switzerland  
Beef from Switzerland/Engadin or Ireland (Herford)  
Game if possible from the local hunt or from Austria/EU  
Pigeon from France

### Fish from our supplier Rageth Comestibles in Landquart

Pike wild from NL and CH  
Trout and salmon from aquaculture in Switzerland  
Prawns from the mangrove forests in Vietnam  
Mackrell FAO71 from middle west pacific ocean

## Allergies and intolerance / Allergies and intolerances

---

Cher client

Concernant des ingrédients dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, 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 pleased 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.