



# Bocca Fina

## SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

*Allegra* und herzlich Willkommen in der „Bocca Fina Schlosshotel Chastè“.

Bocca Fina ist Rätoromanisch und heisst Gourmet oder auch Feinschmecker. Unter diesem Motto kommen Sie auf den Genuss der neuesten Kreationen aus der gehobenen Chastè Küche. Dieses Menü ist seit **2018 mit 16 Gault Millau Punkten** ausgezeichnet und seitdem das Aushängeschild des Hauses und des Küchenchefs grösste Passion.

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend im heimeligen Arvenholz-Ambiente. Unser Küchenchef Andreas Heidenreich und sein Team können es kaum erwarten, Sie kulinarisch zu verwöhnen. Unser Service, unter der Leitung von Familienmitglied Denny Griep, beraten Sie bei der Auswahl der verschiedenen Speisen und geben Ihnen auch gerne eine entsprechende Weinempfehlung.

Zigarrenliebhaber können den Abend in der Bar Grotta Muntanatsch mit einer vorzüglichen Zigarre aus dem Nüesch Humidor ausklingen lassen.

Ihr Gastgeber Gian-A. Pazeller mit seinen Eltern und dem Chastè Team wünschen Ihnen einen genussvollen Abend und freuen sich schon heute auf ein Wiedersehen.



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



Gourmetmenü  
nur auf  
Vorbestellung  
und Tischweise

# Bocca Fina

## SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

---

### GOURMETMENÜ

von Andreas Heidenreich

#### LACHSFORELLE MIT SHISO

Gurke - Honigmelone - Avocado - Kaffirlimette



#### LANGUSTE & OONA KAVIAR

Blumenkohl - Macadamia - Miso - Nussbutter



#### PILZE

Herbsttrüffel - Vin Jaune - Röstzwiebel - Estragon



#### TAUBE & ENTENLEBER

Rande - Brombeere - Honig - Maggia Pfeffer



#### REHRÜCKENFILET MIT VADOUVAN

Butternusskürbis - Apfel - Sanddorn - Quinoa



#### WILLIAMSBIRNE

Getreide - Quitte - Ahornsirup - Baumnuss

Geniessen Sie unser Bocca Fina Gourmetmenü	
mit 6 Gerichten	195
mit 5 Gerichten ohne Languste	150
mit 4 Gerichten ohne Languste und ohne Taube	130