

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Engadiner Hochzeitssüppchen

Engadine wedding soup

Soupe de mariage engadinoise



Gebratene Kalbschnitzeli mit Bündner Coppa

Bio-Gerste mit Wirz und Spinat, Röstzwiebeln und Wintergemüse

Sautéed veal escalopes with Grison Coppa

Organic barley with savoy cabbage and spinach, fried onions and winter vegetables

Escalopes de veau sautées à la coppa des Grisons

Orge bio au chou frisé et épinards, oignons frits et légumes d'hiver



Schokoladenküchlein


Cappuccinoeis, Mascarpone und Amaretto

Chocolate cake, cappuccino ice cream, mascarpone and amaretto

Petits gâteaux au chocolat, glace au cappuccino, mascarpone et amaretto

Menü 59 / Suppe 14 / Hauptgang 35 / Dessert 15

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day	ab 13
Wintersalat mit Bündner Gravad Lachs, Orangendressing, Fenchel und Pistazien Winter salad with Grison gravad salmon, orange dressing, fennel and pistachios <i>Salade d'hiver au saumon mariné des Grisons, vinaigrette à l'orange, fenouil et pistaches</i>	20
Randencarpaccio mit geräucherter Entenbrust, Feige, Himbeeressig u. Haselnüssen Beetroot carpaccio with smoked duckling breast, fig, raspberry vinegar and hazelnuts <i>Carpaccio de betteraves au magret de canard fumé, figue, vinaigre de frambois et noisettes</i>	27
Tatar vom Rind (80g) mit Toast Tartare de bœuf au toast <i>Beefsteak tartare with toast</i>	28
Bouillabaisse von Süsswasser- und Meeresfischen  Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer <i>Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron</i>	31

MITTAGS-HAUPTGERICHTE – Plats de résistance / Main dishes

- Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräuterrahmsauce** 19
 Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes
Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs
- Chastè's Buchweizenmehlpizoccal mit Wirsing, Speck und Käse** 21
Pizoccal de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage
Pizoccal of buckwheat flour with cabbage, bacon and cheese
- Hausgemachte Capuns mit Coppachips und Speckrahmsauce** 27
Capuns maison à la coppa et sauce crème au lard
Homemade Capuns with coppa and bacon cream sauce
- Ghackets&Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus** 21
Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes
Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce
- Kalbskutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 22
Tripes de veau à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Veal trip Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Rindsfilet mit Schalottenjus, Trüffel-Pommes frites, Parmesan und Gemüse** 59
Beef fillet with shallot gravy, truffle fries, parmesan and vegetables
Filet de bœuf au jus d'échalote, frites à la truffe, parmesan et légumes
- Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce, Petersilienkartoffeln** 39
 Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes
- Käsefondue ab 2 Personen, pro Person** 28
Fondue de fromage, à partir de 2 personnes
Cheese fondue, starting from 2 people

MITTAGS-DESSERTS – Entremets / Sweets

- Engadiner Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari** 14
Sorbet de fleurs de sureau d'Engadin au Bündner Röteli ou Campari
Sorbet of Engadin elderflower with Bündner Röteli or Campari
- Geeistes Grand Marnier Souffle mit Früchtégarnitur** 16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier
Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier
- Bündner Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Zimteis** 16
Kaiserschmarren des Grisons au airelles, cannelle et glace de vanille
Pancake Grisons style with lingonberries, cinnamon sugar and vanilla ice cream