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.

RELAIS & CHATEAUX

MOËT & CHANDON · Hennessy · GLENMORANGIE · Dom Pérignon · ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY · TAITTINGER · ACQUA PANNA · S.PELLEGRINO · TAYLOR'S · POMMERY

ORLANE · BLANCPAIN · PONANT · MONKEY 47

OFFIZIELLE PARTNER 2024

Gourmetmenü
nur auf
Vorbestellung
und Tischweise

Bocca Fina
SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

GOURMETMENÜ

von Andreas Heidenreich

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Avocado - Gurke - Sanchopfeffer - Shiso

RELAIS & CHATEAUX

LANGUSTE

Babylattich - Soba Nudeln - Koriander - Knoblauch

RELAIS & CHATEAUX

KAROTTE

Kaffeecurry - Mango - Cashew - Ingwer

RELAIS & CHATEAUX

KALBSMILKE

Trüffel - Entenleber - Federkohl - Sellerie

RELAIS & CHATEAUX

ENGADINER LAMM

Lauch - Mönchsbart - Granny Smith - Minze

RELAIS & CHATEAUX

KOKOSNUSS

Gold-Kiwi - Matcha - Sudachi - Limettenblatt

Geniessen Sie unser Bocca Fina Gourmetmenü

mit 6 Gerichten	190
mit 5 Gerichten ohne Languste	160
mit 4 Gerichten ohne Languste und ohne Karotte	140