



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

Allegra und herzlich willkommen in der „Ustaria Schlosshotel Chastè“.

Ustaria ist Rätoromanisch und heisst Gasthaus. Diesem Namen entsprechend ist auch unsere Ustaria-Speisekarte aufgebaut, unter Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Spezialitäten und Produkten.

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, berätet 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.

*PS: Wir würden uns sehr freuen, Sie auch einmal mit unserem **Gourmetmenü aus der Bocca Fina Menükarte** zu verwöhnen, welches mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde.*



Hennessy



ABSOLUT ELYX



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

CHASTÈ'S WINTERMENÜ

WINTERSALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE
Meerrettich-Dressing - Rande - Crème Fraîche - Dill



TARTAR VOM ENGADINER RIND
Trüffel - Zwiebel - Knusper-Kartoffel - Salsa Verde



SPINATCREMESÜPPCHEN
Bio Ei - Speck-Panko - Pfefferkäse - Schnittlauch



GRILLIERTES KALBSTEAK
Rahmchampignons - Rosmarin - Knödelaufwurf - Wintergemüse



WARMER APFELCRUMBLE
Honigeis - Haselnüsse - Vanille - Rumrosinen

Geniessen Sie unser Ustaria Chastè Menü
mit 5 Gerichten
mit 4 Gerichten

120
ab 95

Vorspeisen

Bündner Gravad Lachs 29
Fenchel - Orange - Senf-Honig - Dill

RMP Bouillabaisse Chastè 31
Süßwasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch 53
Vin Jaune Sauce - Buchweizennudeln - Wintergemüse

Geschmortes Kalbs-Osso-bucco «Gremolata» 49
Safranrisotto - Steinpilze - Wintergemüse

Grilliertes und Gratiniertes Engadiner Rindsfilet 69
Schalottenjus - Trüffelkartoffel - Wintergemüse

Vegetarische Käse-Spinat Capuns 37
Parmesansauce - Dörrpflaumen - Röstzwiebelcrumble - Wintergemüse

RMP Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert ab 2 Pers.
Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Wintergemüse p.P. 69

Desserts

Crème brûlée 16
Ananas - Limette - Kokosnuss - Pfefferminze

Souffle glace Chastè 15
Grand Marnier - Früchtegarnitur

Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten 14
Früchtegarnitur - Bündner Röteli, Campari oder Iva

Käseauswahl vom Wagen ab 15
mit hausgemachtem Fruchtbrot

HERKUNFTSNACHWEIS

Unser Fleisch

beziehen wir von der Metzgerei Ludwig Hatecke Scuol

Kalb, Lamm und Schwein aus der Schweiz (Engadin/Graubünden)

Rind aus der Schweiz (Engadin) und Irland (Hereford)

Wild bevorzugt aus der heimischen Jagd, sonst aus dem Alpenraum und Österreich

Fisch und Geflügel

beziehen wir vorzugsweise vom Comestibles Rageth Landquart

Entenleber und Gänseleber aus Frankreich oder Ungarn

Kaninchen aus der Schweiz

Hecht Wildfang aus CH und NL

Lachs aus Lostallo Kanton Graubünden

Lachsforelle aus Brüggli Kanton Schwyz

Jakobsmuschel handgetaucht aus Kanada

Languste Wildfang aus Südafrika

Riesenkrevetten aus Aquakultur Vietnam

Makrele FAO71 mittlerer Westpazifik

Steinbutt Zucht NL

Egli aus der Schweiz

Gemüse und Früchte

beziehen wir von L. Giuriani aus Castasegna und Rossi Venzi aus Scuol

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben Ihnen unsere Kadermitarbeitenden gerne Auskunft.

AUSZEICHNUNGEN UND MITGLIEDSCHAFTEN

Schlosshotel



Ustaria



Bocca Fina



Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 8.1% MWST