



# 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 SOMMER MENÜ

Rindstartar & Bio Eigelb

«Tarasper Sommertrüffel» - Röstzwiebel - Guanciale - Estragon



Gekühltes Wassermelonen-Tomatensüppchen

Burata - Zitrus-Balsamico - Basilikum



Konfierter Lachs aus Lostallo

Knusperkartoffel - Sauerrahm - Senf - Dill



Mille Feuille von Kalbsteak und Eierschwämmli

“Tiroler Knödel” - Blattspinat - Lauch - Sentner Parmesan



Engadiner Honig

Nektarine - Mandel - Lavendel

Geniessen Sie unser Ustaria Chastè Menü


mit 5 Gerichten

mit 4 Gerichten


120

ab 95

## Vorspeisen

-  Melonensalat mit Feta und Rucola 18  
Holunderblütendressing - Basilikum - Mandeln
- Mousse von der geräucherten Forelle 25  
Gurke - Meerrettich - Dill
- Chastè Klassiker - Bouillabaisse Chastè 31  
Süßwasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille

## Hauptgerichte

- Sanft konfiertes Steinbuttfilet in Gartenkräutern 62  
Limetten-Buttersauce - Ricottagnocchi - Sommergemüse
- Grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzen und Sommertrüffel 72  
Schalottenjus - Chastè Kartoffel - Sommergemüse
-  Vegetarisches Cordonbleu von mediterranen Gemüsen und Feta 39  
Safransauce - Basilikumrisotto - Sommergemüse
- Chastè Klassiker - grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert ab 2 Pers.  
Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse p.P. 72

## Desserts

- Tiramisu "deluxe" 16  
Mascarpone - Kaffee - Kakao - Kirschen
- Halbflüssiges Schokoladentörtchen aus dem Ofen 19  
Bündner Beeren und Vanille
- Chastè Klassiker - Soufflé glacé 15  
Grand Marnier - Früchtegarnitur
- Chastè Klassiker - Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten 14  
Früchtegarnitur - Bündner Röteli, Campari oder Iva
- Käseauswahl vom Wagen ab 15  
mit hausgemachtem Fruchtbrot