

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Mousse von der geräucherten Forelle mit Gurke, Meerrettich und Dill

Mousse de la truite fumée au concombre, raifort et aneth
Mousse of smoked trout with cucumber, horseradish and dill



Tarasper Eierschwämmliisüppchen mit Käse-Spinat-Flan und Speck

Soupe de chanterelles de Tarasp, flan de fromage, épinards et lardons
Soup of chantarells from Tarasper with flan of cheese, spinach and bacon



Gebratene Kalbsschnitzeli mit Coppa und Röstzwiebeln
Sommertrüffelrisotto mit Haselnüssen und sommerliches Gemüse

Escalopes de veau sautées au coppa et oignons frits,
Risotto à la truffe d'été et noisettes, légumes d'été
*Sautéed veal escalope with coppa and fried onions
Summer truffle risotto with hazelnuts and summer vegetables*




Tiramisu «deluxe» mit Kirschen

Tiramisu «deluxe» aux cerises
Tiramisu 'deluxe' with cherries

Mittagsmenü mit 4 Gängen 69

Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagessuppe / Soupe du jour / <i>soup of the day</i> | 13 |
| Tomatencarpaccio mit Veltliner Mozzarella und Basilikum Carpaccio de tomates à la mozzarella de la Valteline et basilic <i>Tomato carpaccio with Veltliner mozzarella and basil</i> | 18 |
| Melone mit Bündnerfleisch und Rohschinken Melon à la viandes séchées des Grisons et jambon cru <i>Melon with Grison air-dried beef and raw ham</i> | 21 |
| 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** 19
Pizoccal de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage
Pizoccal of buckwheat flour with savoy cabbage, bacon and cheese
- Hausgemachte Capuns mit Coppachips und Speckrahmsauce** 26
Capuns maison à la coppa et sauce crème au lard
Homemade Capuns with coppa and bacon cream sauce
- Ghackets&Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus** 20
Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes
Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce
- Hausgemachte Nüdeli mit Tarasper Eierschwämmli in Rahmsauce** 22
Nouilles maison aux chanterelles de Tarasp et sauce à la crème
Homemade noodles with Tarasper chanterelles and cream sauce
- Kalbskutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 20
Tripes de veau à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Veal trip Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Chilli con Carne mit Knoblauchbaguette und Sauerrahm** 20
Chilli con carne avec baguette à l'ail et crème aigre
Chilli con carne with garlic bread and sour cream
- Rindsschmorbraten mit Eierschwämmli, Safranrisotto und Sommergemüse** 45
Rôti de bœuf braisé aux chanterelles, risotto au safran et légumes d'été
Braised beef with chanterelles, saffron risotto and summer vegetables
- Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce, Petersilienkartoffeln** 35
 Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes

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
- Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier** 16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier
Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier
- Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Vanilleeis** 16
Kaiserschmarren des Grisons au compote d'airelles et glace à la vanille
Pancake Grisons style with lingonberries and vanilla ice cream