

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Feine Scheiben vom Rauchlachs mit Rande, Grapefruit und Dill

Fines tranches de saumon fumé avec betterave, pamplemousse et aneth
Fine slices of smoked salmon with beetroot, grapefruit and dill



Tarasper Eierschwämmliüpli

mit Knödelschmarrn, Speck und Röstzwiebeln

Soupe aux chanterelles de Tarasp avec „Knödelschmarrn“, lard et onions frits
Soupe of chanterelles from Tarasp with „Knödelschmarrn“, bacon and fried onions



Herbstliches Stroganoff vom Hirsch

Quarkpizocalls mit Kürbiskernen und Wildgarnitur

Stroganoff aux saveurs d'automne de cerf
Pizocalls au fromage blanc aux graines de courge et garniture de gibier
Autumn stroganoff of venison
Curd cheese pizaccals with pumpkin seeds and hunter's garnish



Zimt-Crème brûlée mit Zwetschgen, Vermicelle und Meringue

Crème brûlée de cannelle aux pruneaux, vermicelles et meringue
Cinnamon crème brûlée with plums, chestnuts puree and meringue

Mittagsmenü mit 4 Gängen 75

Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

Vorspeise 24 / Suppe 13 / Hauptgang 38 / Dessert 15

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day

ab 13

Salat von Butternusskürbis, Orange und geräucherter Entenbrust mit Nüsslisalat 20

Salade de courge, oranges et de magret de canard fumé à la salade de rampon
Salad of butternut squash, orange and smoked duck breast with corn salad

Tatar vom Rind (80g) mit Toast

28

Tartare de bœuf et toast
Beefsteak tartare with toast

Bouillabaisse von Süsswasser- und Meeresfischen

31



Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer
Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron

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
- Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 22
Tripes a la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Chilli con Carne mit Knoblauchbaguette und Sauerrahm** 21
Chilli con carne avec baguette à l'ail et crème aigre
Chilli con carne with garlic bread and sour cream
- Gebratene Hirschschnitzeli mit Järgarnitur, Spätzli und herbstliches Gemüse** 39
 Escalopes de cerf sautées avec garniture de chasseur, spätzli et légumes d'automne
Sautéed venison escalopes with hunter's garnish, spaetzli and autumn vegetables
- Hirschpfeffer 'Rodolfo', Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur** 39
 Civet de cerf Rodolfo, spätzli, chou rouge et garniture de chasse
Jugged deer Rodolfo, spätzli, red cabbage and hunter's garnish
- Hechtklösschen auf Blattspinat mit Hummersauce und 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

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
- Bündner Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker, Preiselbeeren und Vanilleeis** 16
Kaiserschmarren des Grisons au sucre de cannelle, airelles et glace vanille
Pancake Grisons style with cinnamon sugar, lingonberries and vanilla ice cream