



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, 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.

*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



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



ORLANE
PARIS



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

CHASTÈ'S HERBSTMENÜ

MOSAÏQUE VOM BÜNDNER LACHS IN RANDEN GEBEIZT
Grapefruit - Himbeere - Ingwer



BESCHWIPSTES SELLERIE-BIRNEN-SÜPPCHEN
Williams - Gorgonzola - Bauernspeck - Baumnüsse



BIO EI AUS STRADA
Trüffelschaum - Steinpilze - Spinat - Parmesan



HIRSCHRÜCKENFILET « ASIA STYLE »
Melone - Honig-Ingwerjus - Sushipraline - Gemüse



«DAS CHASTÈ IGELI»
Vermicelle - Zwetschge - Gianduja - Zimt

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

120
ab 95

Vorspeisen

Salat von Butternusskürbis, Orangen und geräucherter Entenbrust Nüsslisalat - Sanddorn - Mascarpone - Kürbiskerne	20
Köstlichkeiten von der Engadiner Jagd Wildmousse - Hirschbresaola - Feigen - Baumnüsse	29
Bouillabaisse Chastè Süsswasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille	31

Hauptgerichte

 Hirschpfeffer «Rodolfo» Butterspätzli - Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	39
 Grillierte Hirschschnitzeli mit Wacholderrahm und Jänergarnitur Butterspätzli - Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	46
 Grilliertes Rehrückenfilet mit Steinpilzen und Trüffeljus Knödel-Soufflé, Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	69
Grilliertes Rindsfilet mit Schalottenjus und Röstzwiebeln Kartoffelgratin - herbstliche Gemüse garnitur	68
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel mit Senf-Honig-Hollandaise Randenrisotto - herbstliche Gemüse garnitur	55

Desserts

Halbflüssiges Schokoladentörtchen Baileys - Salzkaramell - Erdnüsse -	18
Chastè's Halbgefrorenes Grand Marnier - Früchte garnitur	16
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Früchte garnitur - Röteli, Campari oder Iva	14
Käseauswahl vom Wagen mit hausgemachtem Früchtebrot	ab 15

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 FA071 mittlerer Westpazifik
Steinbutt Zucht NL
Egli aus der Schweiz

Gemüse und Früchte

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

Brot und Backwaren

Unsere Abendbrote beziehen wir von der Bäckerei Benderer in Sent und von Romer's CH
Frühstücksbrote beziehen wir von unserer heimischen Bäckerei Cantieni aus Ftan
Gipfeli von Fredy's, Brötli von Hiestand CH, Mini Berliner von Coup de Pate FR

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.