



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.*



OFFIZIELLE PARTNER 2025

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

CHASTÈ'S WINTERMENÜ

WINTERSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Pastinake - Birne - Trüffelbalsam - Petersilie



MARINIRTER BÜNDNER LACHS

Avocado - Wakame - Jalapeño - Kresse



KÜRBIS-APFELSÜPPCHEN

Kokosnuss - Krevetten - Curry - Cashews



HIRSCHRÜCKENFILET IN DATTEL UND SPECK

Wildrahm - Hefe - Mohn - Wintergemüse



ORANGENVARIATION

Schokolade - Mandeln - Gewürze

Geniessen Sie unser Ustaria Chastè Menü

mit 5 Gerichten

mit 4 Gerichten

120

ab 95

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette Meerrettich - Kürbiskerne - Petersilie	26
Tarasper Eierschwämmliüppchen Knödel-Schmarrn - Röstzwiebeln	15
<i>RMP</i> Bouillabaisse Chastè Süßwasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille	31

Fleisch und Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut Schupfnudeln - Apfelchutney - Wintergemüse	53
Grilliertes Rindsfilet mit Steinpilzen Rosmarinjus - Polenta Soufflé - Wintergemüse	65
Geschmortes Kalbskopfbäckchen mit Speck-Zwiebeln Rotweinsauce - Kartoffelschaum – Wintergemüse	59
 Vegetarisches Pilzhacktätschli mit Kräutersauce Parmesanrisotto - Wintergemüse	36
<i>RMP</i> Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 72

Desserts

Orangenvariation Schokolade - Mandeln - Honig - Gewürze	18
«Mousse au chocolat» Ananasravioli - Passionsfrucht	16
Chastè's Halbgefrorenes Grand Marnier - Früchtegarnitur	15
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Bündner Röteli oder Campari - Früchtegarnitur	14
Käseauswahl vom Wagen mit hausgemachtem Fruchtbrot	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

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. 7.7% MWST, 8.1% MWST ab 01.01.2024