

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Lauwarmes Carpaccio vom Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette und Meerrettich

Carpaccio tiède de bœuf bouilli à la vinaigrette de légumes et raifort
Tepid carpaccio of boiled beef with vegetable vinaigrette and horseradish



Kürbis-Apfel-Kokosnusssüppchen mit Thai-Curry Konfierte Krevetten und Cashew

Soupe de courge aux pommes et noix de coco, curry Thai, crevettes confites et noix cajou
Soup of pumpkin with apple coconut, Thai curry, confit prawns and cashew



Weisses Kalbsragout mit Steinpilzen und Rahmsauce Butternüdeli und winterliches Gemüse

Blanquette de veau aux cèpes et sauce crème
Nouilles au beurre et légumes d'hiver
*White veal stew with porcini mushrooms and cream sauce
Noodles with butter and winter vegetables*



Warmer Apfelcrumble aus dem Ofen mit Haselnüssen, Rosinen und Vanille

Crumble aux pommes du four aux noisettes, raisins et vanille
Warm apple crumble from the oven with hazelnuts, raisins and vanilla

Menü mit 4 Gängen 69 / mit 3 Gängen ab 59

Vorspeise 25 / Suppe 15 / Hauptgang 45 / Dessert 16

VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / <i>soup of the day</i>	ab 13
Wintersalat mit Rande, Beeren, Bündnerfleisch und Trüffelbalsam Salade d'hiver aux betteraves, baies, viande des Grisons et vinaigrette à la truffe <i>Winter salad with beetroot, berries, dried Grison meat and truffle vinaigrette</i>	19
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

HAUPTGERICHTE - Plats de résistance / Main dishes

- Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout an Kräuterrahmsauce** 20
 Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes
Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs
- Chastè's Buchweizenmehlpizocccals mit Wirsing, Spinat, Speck und Käse** 21
Pizocccals de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage
Pizocccals of buckwheat flour with cabbage, bacon and cheese
- Hausgemachte Capuns mit Coppachips und Speckrahmsauce** 28
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 et pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes
Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce
- Chili con carne mit Knoblauchbaguette und Sauerrahm** 20
Chili con carne avec baguette à l'ail et crème aigre
Chilli con carne with garlic baguette and sour cream
- Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 22
Tripes à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Trips Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Grilliertes Engadiner Rindsfilet mit Trüffeljus, Kartoffelgratin und Gemüse** 63
Filet de bœuf grillé au jus de truffe, gratin dauphinois et garniture de légumes
Grilled fillet of beef with truffle sauce, potato gratin and vegetables 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

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 Zimt-Zucker, Preiselbeeren und Honigglace** 16
Kaiserschmarren à la cannelle sucrée, airelles et glace au miel
Pancake with cinnamon-sugar, lingonberries and honey ice cream