

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / *Lunch menu*

Feine Rauchlachsscheiben mit Fenchel, Senf, Honig und Dill

Fines tranches de saumon fumé au fenouil, moutarde, miel et aneth
Fine slices of smoked salmon with fennel, mustard, honey and dill



Französisches Zwiebelsüppchen mit Baguette und Käse gratiniert

Soupe d'oignon à la française gratinée au baguette et fromage
French onion soup gratinated with baguette and cheese



Engadiner Schnitzel vom Kalb mit Spinat und Steinpilzen gefüllt Parmesanrisotto und Gemüse garnitur

Escalope de veau d'Engadine farcie aux épinards et aux cèpes
Risotto au parmesan et garniture de légumes
*Engadine veal escalope stuffed with spinach and porcini mushrooms
Parmesan risotto and vegetable garnish*



Überraschung vom Tiramisu mit Kaffee, Amaretto, Mascarpone und eingelegten Kirschen

Surprise de tiramisu au café, amaretto, mascarpone et cerises confites
Surprise of tiramisu with coffee, amaretto, mascarpone and marinated cherries

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 / *soup of the day* ab 13

Wintersalat mit Rande, Beeren, Bündnerfleisch und Trüffelbalsam 19
Salade d'hiver aux betteraves, baies, viande des Grisons et vinaigrette à la truffe
Winter salad with beetroot, berries, dried Grison meat and truffle vinaigrette

Tatar vom Rind (80g) mit Toast 28
Tartare de bœuf au toast
Beefsteak tartare with toast

Bouillabaisse von Süswasser- und Meeresfischen 31
 Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer
Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron

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