



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 MENÜ

Tarasper Cesarsalat
Alpkäse - Wacholderschinken - Rosenkohl - Bio Ei



Tartar vom Rindsfilet
Zwiebelvariation - Trüffel - Kartoffelmousseline - Schnittlauch



Meerrettichrahmsüppchen
Marinierter Lachs - Fenchel - Senf-Honig-Hollandaise - Dill



Grilliertes Engadiner Kalbsteak
Fregola Sarda - Steinpilz - Rosmarinjus - Gemüsegarntur



Variation von der Birne
Weisse Schokolade - Topinambur - Macadamia - Rosmarin

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

120
ab 95

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio vom Siedfleisch mit Gemüsevinaigrette Meerrettich und Kürbiskerne	26
Französisches Zwiebel-süppchen mit Baguette und Käse überbacken	15
Chastè's Klassiker Bouillabaisse Süßwasser- und Meeresfische - Knoblibrötli - Sauce Rouille	31

Hauptgänge

Grilliertes Steinbuttfilet mit Safran-Muschelsauce Parmigiana - Kartoffelgnocchi - Gemüse garnitur	65
Grilliertes Rindsfilet « Rossini » Trüffeljus - Entenleber - Kartoffelmousse - Wintergemüse	68
Geschmortes Kalbskopfbäckchen mit kräftiger Rotweinsauce Steinpilze - Kartoffelschmarrn - Wintergemüse	59
 Vegetarisches Pilzhacktätschli mit Röstzwiebeln Fregola Sarda - Parmesansauce - Wintergemüse	36
Chastè's Klassiker, grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 74

Desserts

Variation von der Birne Weisse Schokolade - Topinambur - Macadamia - Rosmarin	19
Überraschung vom Tiramisu Mascarpone- Kaffee - Amaretto - eingelegte Kirschen	18
Chastè's Halbgefrorenes Grand Marnier - Früchte garnitur	15
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Bündner Röteli oder Campari - Früchte garnitur	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 au8

Lachsforelle 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

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