



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, berätet 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



ABSOLUT ELYX



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

CHASTÈ'S FRÜHSOMMER MENÜ

TATAR VOM BÜNDER RAUHLACHS AUS LOSTALLO
Gurke - Sauerrahm - Schnittlauch



SPINATSÜPPCHEN
Wildkräuterpesto - Meatballs - Feta



Eglifilet
Verjus - Erbsen - Lardo - Estragon



GRILLIERTES KALBSTEAK
Spargeln - Morchelrahm - Parmesan - Ricottagnocchi



Bündner Erdbeeren
Mascarpone - Pistazien - Vanille

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

120
ab 95

Vorspeisen

Frühlingsalat 20
Spargeln - Lardo - Erdbeeren - Pistazien - Basilikum

Bündner Rauchlachstatar 29
Gurke - Sauerrahm - Schnittlauch

Spinatsüppchen 18
Wildkräuterpesto - Meatballs - Feta

Bouillabaisse Chastè 31
Süßwasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille

Hauptgerichte

Gebratene Schweizer Eglifilets 59
Verjus - Erbsen - Perlzwiebeln - Risotto - Estragon

Tagliata vom grillierten Kalbsteak 65
Spargeln - Morchelrahm - Parmesan - Ricottagnocchi

 Vegi-Capuns «Valposchiavo» 37
Kräutersauce - Erbsen - Kohlrabi - Estragon

Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert ab 2 Pers.
Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse p.P. 72

Desserts

Bündner Erdbeeren 16
Mascarpone - Pistazien - Vanille

Soufflé glacé Chastè 15
Grand Marnier - Früchtegarnitur

Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten 14
Früchtegarnitur - Bündner Röteli, Campari oder Iva

Käseauswahl vom Wagen ab 15
mit hausgemachtem Früchtebrot

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 und Ungarn

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. 8.1% MWST