



# 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 SOMMER MENÜ

Salat von Cherrytomaten und Nektarinen  
Rucola - Mozzarella - Pistazien - Basilikum



Tatar vom Thunfisch «Asia Style»  
Gurke - Avocado - Koriander



Jakobsmuschel  
Curry - Grünapfel - Ananas - Kaffirlimette



Grilliertes Rindsfilet  
Zucchettiblüte - Ricotta - Ratatouillecreme - Kräuterhollandaise



Bündner Himbeeren  
Mascarpone - Schladerer - Meringue - Vanille

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

120  
ab 95

## VORSPEISEN

Salat von Cherrytomaten und Nektarinen Rucola - Mozzarella - Pistazien - Basilikum	18
Tatar vom Thunfisch «Asia Style» Gurke - Avocado - Koriander	29
Carpaccio vom Rindsfilet Sommertrüffel - Beeren - Randen - Creme Fraîche	32
Bouillabaisse Chastè Süßwasser- und Meeresfische - Knoblauchbaguette - Sauce Rouille	31

## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbuttfilet Safran-Muschelsauce - Basilikumrisotto - mediterrane Gemüse	64
Grilliertes Kalbshohrückensteak Eierschwämmli - Kartoffelgnocchi - Sommergemüse	59
 Capuns mit Buchweizenmehl und Käse Kräuterhollandaise - Eierschwämmli - Sommergemüse	37
Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 74

## DESSERTS

Bündner Himbeeren Mascarpone - Schladerer - Meringue - Vanille	16
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Tiramisu - Kirschen - Kaffee - Amaretto	18
Soufflé glacé Chastè Grand Marnier - Früchtegarnitur	16
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Früchtegarnitur - Bündner Röteli, Campari oder Iva	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

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

### Brot und Backwaren

Unsere Abendbrote beziehen wir von der Bäckerei Benderer in Sent und von Romer's CH

Frühstücksbrote beziehen wir von unserer heimischen Bäckerei Cantieni aus Ftan

Gipfeli von Fredy's, Brötli von Hiestand CH, Mini Berliner von Coup de Pate FR

## 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