

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Herbstliches Vitello e Funghi

Feigen, Zwiebeln und Parmesan

Veau à la mode d'automne aux champignons, figues onions et parmesan

Autumnal vitello with mushrooms, figs, onions and parmesan cheese



Meerrettichrahmsüppchen

mit Rauchlachs, Apfel und Dill

Velouté de raifort au saumon fumé, pommes et aneth

Horseradish cream soup with smoked salmon, apple and dill



Gebratene Hirsch-Saltimbocca mit Trüffeljus

Sellerie-Speck-Risotto und herbstliches Gemüse

Saltimbocca de cerf sautée avec jus à la truffe, risotto au céleri et lard, légumes d'automne

Sautéed venison saltimbocca with truffle sauce, risotto with celery and bacon, autumn vegetables



Lauwarmer Zwetschgencrumble mit Zimt, Vanille und Haselnüssen

Crumble tiède aux prunes à la cannelle, vanille et noisettes

Warm plum crumble with cinnamon, vanilla and hazelnuts

Mittagsmenü mit 4 Gängen 75

Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

Vorspeise 25 / Suppe 15 / Hauptgang 45 / Dessert 15

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day

ab 13

Salat von Feigen und Hirschbresaola an Himbeer-Balsam

mit Rande, Ricotta, Haselnüsse und Rosmarin

20

Salade de figues et de bresaola de cerf, vinaigrette de balsamique aux framboises

Betteraves, ricotta, noisettes et romarin

Salad of figs and venison bresaola with raspberry balsamic vinegar

Beetroot, ricotta, hazelnuts and rosemary

Tatar vom Rind (80g) mit Toast

28

Tartare de bœuf au toast

Beefsteak tartare with toast

Bouillabaisse von Süßwasser- und Meeresfischen

31



Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer

Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron

MITTAGS-HAUPTGERICHTE – Plats de résistance / Main dishes

Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräuterrahmsauce	19
 Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes <i>Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs</i>	
Münstertaler Pizokals mit Wirsing, Speck und Käse	21
Pizocalls de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage <i>Pizocalls of buckwheat flour with cabbage, bacon and cheese</i>	
Hausgemachte Capuns mit Bündnerfleisch und Speckrahmsauce	27
Capuns maison à la coppa et sauce crème au lard <i>Homemade Capuns with coppa and bacon cream sauce</i>	
Ghackets&Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus	21
Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes <i>Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce</i>	
Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln	22
Tripes a la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées <i>Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes</i>	
Hirschschnitzeli mit Jänergarnitur, Quarkspätzli und herbstliches Gemüse	45
 Escalopes de cerf sautées avec garniture de chasseur, spätzli et légumes d'automne <i>Sautéed venison escalopes with hunter's garnish, spaetzli and autumn vegetables</i>	
Hirschpfeffer 'Rodolfo', Quarkspätzli, Rotkraut und Wildgarnitur	39
 Civet de cerf Rodolfo, spätzli, chou rouge et garniture de chasse <i>Jugged deer Rodolfo, spätzli, red cabbage and hunter's garnish</i>	
Hechtklösschen auf Blattspinat mit Hummersauce und Petersilienkartoffeln	39
 Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées <i>Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes</i>	

MITTAGS-DESSERTS – Entremets / Sweets

Engadiner Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari	14
Sorbet de fleurs de sureau d'Engadin au Bündner Röteli ou Campari <i>Sorbet of Engadin elderflower with Bündner Röteli or Campari</i>	
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier	16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier <i>Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier</i>	
Bündner Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker, Preiselbeeren und Vanilleeis	16
Kaiserschmarren des Grisons au sucre de cannelle, airelles et glace vanille <i>Pancake Grisons style with cinnamon sugar, lingonberries and vanilla ice cream</i>	