



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.



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

CHASTÈ'S *HERBST*MENÜ

Salat von Feigen und Hirschbresaola

Himbeer-Balsam - Randen - Ricotta - Haselnüsse - Rosmarin



Marinierter Alpenlachs aus Lostalio

Curry - Karotten - Mango - Sesam



Süppchen von Tarasper Eierschwämmli

Bergkäseknödel - Röstzwiebeln - Nüsslisalat - Schnittlauch



Hirschrückenfilet mit Dörrbirne und Speck

Trüffelchurros - Sellerie - Bimi-Brokkoli - Wirz



Engadiner Honig & Zwetschgen

Mandeln - Amaretti - Kürbiskernglace

Geniessen Sie unser Ustaria Chastè Menü

mit 5 Gerichten

mit 4 Gerichten

120
ab 95

VORSPEISEN

Salat von Feigen und Hirschbresaola an Himbeer-Balsam mit Randen, Ricotta, Haselnüsse und Rosmarin	20
Herbstliches Vitello e Funghi mit Feigen, Zwiebeln und Parmesan	26
Bouillabaisse Chastè mit Süsswasser- und Meeresfische Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	31

HAUPTGERICHTE

 Hirschpfeffer «Rodolfo» mit Jänergarnitur Quarkspätzli - Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	39
 Grillierte Hirschschnitzeli mit Wacholderrahm und Jänergarnitur Quarkspätzli mit Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	46
 Grilliertes Rehrückenfilet mit Trüffeljus und Rahmsteinpilze Schupfnudeln und herbstliche Wildgarnitur	69
Grilliertes und gratiniertes Rindsfilet in der Kräuterkruste Schalottenjus, Trüffelchurros und Gemüsegarnitur	65
Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Meerrettichsauce Schupfnudeln mit geschmolzenen Zwiebeln und herbstliches Gemüse	49
 Vegetarisch «Wildern» Quarkspätzli mit Pilzrahmsauce, Wildgarnitur und herbstliches Gemüse	35

DESSERTS

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Salzkaramelleis, Banane und Erdnüsse	16
Soufflé glacé Chastè Grand Marnier und Früchtegarnitur	16
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Früchtegarnitur und Bündner Röteli, Campari oder Iva	14
Käseauswahl vom Wagen mit hausgemachtem Früchtebrot	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 Bruggli 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