

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Salat von geräuchertem Lachs und Schwarzwurzel mit Kaki, Ahornvinaigrette, Sauerrahm und Pumpernickel

Salade de saumon fumé et salsifis au kaki, vinaigrette à l'érable, crème aigre et pumpernickel
Smoked salmon and black salsify salad with persimmon, maple vinaigrette, sour cream, pumpernickel



Sparselser Wintersüppchen

mit Siedfleisch, Meerrettich, Kürbiskernen und Schnittlauch

Soupe d'hiver de Sparsels au bœuf bouillie, raifort, graines de courge et ciboulette
Winter soup from Sparsels with boiled beef, horseradish, pumpkin seeds and chives



Gebratene Kalbschnitzeli mit Schalottenjus Puschlaver Capunets mit Steinpilzen und kleinem Gemüse

Escalopes de veau sautées au jus d'échalotes
Capunets du Puschlav aux cèpes et petits légumes
Sautéed veal escalopes with shallot jus
Puschlav capunets with porcini mushrooms and baby vegetables



Tiramisu mit Spekulatius-Brownie, Orangen und Pekannüssen

Tiramisu au brownie spéculoos, oranges et noix de péca
Tiramisu with speculoos brownie, oranges, and pecans

Mittagsmenü mit 4 Gängen 75 Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

Vorspeise 20 / Suppe 15 / Hauptgang 45 / Dessert 15

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day ab 13

Lauwarmes Siedfleischcarpaccio
mit Meerrettich, Rande, Apfel und Röstzwiebeln 20

Carpaccio tiède de bœuf bouillie tiède au raifort, betterave, pomme et oignons frits
Tiepid carpaccio of boiled beef with horseradish, beetroot, apple, and fried onions

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
Pizoccal de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage <i>Pizoccal 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 boeuf 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 à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées <i>Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes</i>	
Grilliertes Engadiner Rindsfilet mit Trüffeljus, Kartoffelgratin und Gemüse	63
Filet de bœuf grillé au jus de truffe, gratin dauphinois et garniture de légumes <i>Grilled fillet of beef with truffle sauce, potato gratin and vegetables garnish</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
Kaiserschmarrn des Grisons au sucre de cannelle, airelles et glace vanille <i>Pancake Grisons style with cinnamon sugar, lingonberries and vanilla ice cream</i>	