

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Marinierter Thunfisch "Asia Style"

mit Kräutersauce, Gurken, Wakame und Wasabi

Thon mariné « à l'asiatique » avec sauce aux herbes, concombres, wakamé et wasabi

Marinated tuna "Asia style" with herb sauce, cucumber, wakame and wasabi



Tarasper Eierschwämmli-Süppchen

mit Speck, Röstzwiebeln und Schnittlauch

Soupe aux chanterelles de Tarasper avec lard, oignons frits et ciboulette

Soupe of chanterelle from Tarasp with bacon, fried onions and chives



Gebratene Hirschschnitzeli mit Bündner Coppa

Getrübelter Risotto, Preiselbeeren und kleines Gemüse

Escalopes de cerf sautées au coppa des Grisons, risotto truffé, airelles et petits légumes

Sautéed venison escalopes with Grison coppa, truffle risotto, cranberries and baby vegetables



Schokoladen-Brownie mit Erdnüssen, Orangen und Salzkaramelleis

Brownie au chocolat aux cacahuètes, oranges et glace au caramel salé

Chocolate brownie with peanuts, oranges and salted caramel ice cream

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

Ciccorino-Apfelsalat mit geräucherter Forelle

Meerrettich, Randen, Honig und Dill

20

Salade de pommes et ciccorino à la truite fumée, raifort, betteraves rouges, miel et aneth

Ciccorino apple salad with smoked trout, Horseradish, beetroot, honey, and dill

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 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>	
Gebratene Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Butternüdeli und Gemüse	55
Cubes de filet de bœuf sautées Stroganoff avec nouilles au beurre et légumes <i>Fried beef fillet cubes Stroganoff with butter noodles and 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 Apfelragout, Zimt-Zucker und Vanilleeis	16
Kaiserschmarrn des Grisons au ragout de pommes, sucre de cannelle et glace vanille <i>Pancake Grisons style with apple ragout, cinnamon sugar and vanilla ice cream</i>	