



Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

Allegria 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, beratet 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.



ORLANE PARIS



OFFIZIELLE PARTNER 2026

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MENÜ für Feinschmecker

Jakobsmuschel
Avocado - Gurke - Wasabi - Koriander



Geflügelcappuccino
Trüffel - Parmesan - Champignons - Estragon



Lachsforelle
Thaicurry - Karotte - Mango - Ingwer



Skrei
Lauch - Sauerkraut - Tiroler Speck - Schnittlauch



Rindsfilet & Gulasch
Paprika - Zwiebel - Knuspermakrofelle - Crème fraîche



Felchlin Grand Cru Schokolade
Brombeere - Tamarinde - Mascarpone - Shiso

Geniessen Sie unser Ustaria Menü	
mit 4 Gerichten	95
mit 5 Gerichten	120
mit 6 Gerichten (Bestellung bis 19.00 Uhr)	145

VORSPEISEN

Cicorino- Apfelsalat mit geräucherter Forelle Randen, Meerrettich, Honig und Dill	20
Carpaccio vom Rindsfilet Champignons, Perlzwiebeln, Parmesan und Schnittlauch	28
Bouillabaisse Chastè mit Süßwasser- und Meeresfischen Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	31

HAUPTGERICHTE

 Vegetarische Buchweizencapuns mit Kartoffelschaum Sauerkrautsauce, Schnittlauch, Röstzwiebeln und Gemüse	39
Gebratenes Steinbuttfilet mit safranierter Muschelsauce Risotto «Puttanesca» und Gemüse	64
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Speck-Zwiebeln Kartoffelschaum und Gemüse	63
Grilliertes und gratiniertes Kalbshohrrückensteak mit Steinpilzen Schalottenjus, Puschlaver Capunets und Gemüse	59
Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise - Kartoffelgratin - Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 74

DESSERTS

Felchlin Grand Cru Schokolade mit Brombeeren, Tamarinde, Mascarpone und Shiso	18
Warmer Apfelcrumble mit Haselnüssen, Rum-Rosinen und Vanilleglace	16
Soufflé glacé Chastè Grand Marnier und Früchtegarnitur	16
Sorbet von Unterengadiner Holunderblüten Früchtegarnitur und Bündner Rötelci, 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 Brüggli Kanton Schwyz
Jakobsmuschel handgetaucht aus Kanada und Japan
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