

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

Feine Kalbsbratenscheiben mit Kräutersauce

Spargel, Champignons und Parmesan

Fines tranches de rôti de veau à la sauce aux herbes, champignons et parmesan
Slices of roast veal with herb sauce, mushrooms and Parmesan



Erbsen-Kokossüppchen mit Thaicurry, Krevetten, Apfel und Basilikum

Velouté de petits pois et noix de coco au curry Thaï, crevettes, pomme et basilic
Coconut and pea soup with Thai curry, prawns, apple and basil



Grilliertes Rindsentrecote mit Schalottenjus und Röstzwiebeln

Knusperkartoffel mit Trüffelmajo und Gemüse garnitur

Entrecôte de bœuf grillée au jus d'échalotes et oignons frits
Pommes de terre croustillantes avec mayonnaise truffée et garniture de légumes
Grilled beef entrecôte with shallot jus
Fried onions, crispy potatoes with truffle mayonnaise and vegetable garnish



Erdbeeren mit weisser Schokolade, Mandeln und Zitrus Balsam

Fraises au chocolat blanc, amandes et balsamique d'agrumes
Strawberries with white chocolate, almonds and citrus balsamic

Mittagsmenü mit 4 Gängen 75

Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

Vorspeise 20 / Suppe 16 / Hauptgang 49 / Dessert 16

VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Frühlingsalat mit Holunderblütendressing

Spargel, Erdbeeren, Crème fraîche und Pistazien

20

Salade printanière à la vinaigrette de fleurs de sureau, asperge, fraises, crème fraîche et pistaches
Spring salad with elderflower dressing, asparagus, strawberries, crème fraîche and pistachios

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

HAUPTGERICHTE - Plats de résistance / Main dishes

| | |
|---|-----------|
| Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräuterrahm | 19 |
| Vol-au-vent aux champignons à la crème aux herbes <i>Puff-pastry shell with mushrooms and cream with herbs</i> | |
| Hausgemachte Capuns mit Speckrahmsauce und Bündner Coppa | 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, fromage râpé et compote de pommes <i>Minced beef meat with pasta, grated cheese and apple sauce</i> | |
| Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln | 22 |
| Tripes a la milanaise, parmesan et pommes de terre persillées <i>Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes</i> | |
| Grilliertes Kalbsribeyesteak mit Morchelrahm, Gnocchi, Parmesan und Gemüse | 54 |
| Ribeye de veau grillée à la crème de morilles, gnocchi, parmesan et légumes <i>Grilled veal ribeye steak with morel cream, gnocchi, Parmesan and vegetables</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> | |

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 avec sucre à la cannelle, airelles et glace vanille <i>Pancake Grisons style with cinnamon sugar, cranberries and vanilla ice cream</i> | |