



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.



OFFIZIELLE PARTNER 2026

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MENÜ

für Feinschmecker

Geräucherte Forelle
Weisser Spargel - Yakumi - Senfkaviar - Schnittlauch



Erbsen-Kokossüppchen
Krevetten - Granny Smith - Thaicurry – Basilikum



Kalbsribeyesteak
Morchelrahm - Gnocchi - Parmesan – Gemüse



Bündner Erdbeeren
Weisse Schokolade - Mandeln - Zitrus-Balsam

MENÜPREIS
90

VORSPEISEN

Frühlingssalat mit Holunderblütendressing Spargeln, Erdbeeren, Creme Fraîche und Pistazien	20
Geräucherte Forelle mit weißem Spargel Yakumi, Senfkaviar und Schnittlauch	26
Erbsen-Kokossüppchen mit Krevetten Granny Smith, Thaicurry und Basilikum	18
Bouillabaisse Chastè von Süßwasser- und Meeresfischen Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	31

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Spargelsauce Bärlauchrisotto, Parmesan und Gemüse	45
Grilliertes Rindsfilet mit Schalottenjus Knusper-Kartoffel mit Trüffelmayo, Röstzwiebeln und Gemüse	63
Kalbsribeyesteak mit Morchelrahm Kartoffelgnocchi, Parmesan und Gemüse	59
Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 74

DESSERTS

Bündner Erdbeeren Weisse Schokolade, Mandeln und Zitrus-Balsam	18
Warmer Schokoladen-Lava-Cake Tiramisu-Mousse, Kaffeeglace und eingelegte Kirschen	19
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 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