

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Siedfleischcarpaccio mit Salsa verde
Eierschwämmli, Röstzwiebeln und Kürbiskernen 22
Carpaccio de bœuf bouilli à la salsa verde, chanterelles, oignons rôties et grains de courge
Carpaccio of boiled beef with salsa verde, chanterelles, fried onions and pumpkin seeds



Mango-Gazpacho mit Mozzarella und Basilikum 16
Gazpacho de mangue au mozzarella et basilic
Mango gazpacho with mozzarella and basil



Gebratene Kalbsschnitzeli mit Coppa und Kräuterjus 45
Spinatrisotto mit Pistazien und sommerliches Gemüse
Escalope de veau avec coppa et jus aux herbes, risotto aux épinards, pistaches et légumes d'été
Veal escalope with coppa with herb jus, spinach risotto with pistachios and summer vegetables



Tiramisu «deluxe» von Bündner Erdbeeren, Mascarpone und weisser Schokolade 16
Tiramisu «deluxe» aux fraises des Grisons, mascarpone et chocolat blanc
'Deluxe' tiramisu with Grisons strawberries, mascarpone and white chocolate


Mittagsmenü mit 4 Gängen 75 | mit 3 Gängen ab 59

VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Burrata mit Nektarine, Rucola, Pistazien und Basilikum 19
Burrata et nectarine avec roquette, pistaches et basilic
Burrata and nectarine with rocket, pistachios and basil

Melone mit Bündnerfleisch 24
Melon avec viande des Grisons
Melon with air dried Griston meat

Tatar vom Rind (80g) mit gepickeltem Gemüse und Toast 28
Tartare de bœuf aux légumes au vinaigre et toast
Beefsteak tartare with mixed-pickles and toast

Bouillabaisse von Süswasser- und Meeresfischen mit Knoblauchbaguette 31
Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer avec baguette à l'ail
 *Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron and garlic bread*

HAUPTGERICHTE - Plats de résistance / Main dishes

- Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräuter** 19
 Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes
Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs
- Münstertaler Pizokals an leichter Rahmsauce mit Wirsing, Speck und Käse** 21
Pizokals du Val Müstair à la sauce crème, chou frisé, lard et fromage
Pizokals from Müstair valley in a creamy sauce with savoy cabbage, bacon and cheese
- Hausgemachte Capuns mit Specksauce und Coppachips** 29
Capuns maison avec sauce crème au lard et chips de coppa
Homemade capuns with bacon cream sauce and coppa chips
- Ghackets&Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus** 22
Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes
Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce
- Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 22
Tripes de bœuf à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Rindsentrecote mit Schalottenjus, Knusperkartoffel mit Trüffelmayo und Gemüse** 55
Entrecôte de bœuf au jus d'échalotes, pommes de terre à la mayonnaise à la truffe et légumes
Beef entrecôte with shallot jus, crispy potatoes with truffle mayonnaise and vegetables
- Hechtklösschen auf Blattspinat mit Hummersauce und Petersilienkartoffeln** 39
 Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes

DESSERTS - Entremets / Sweets

- Engadiner Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari** 14
Sorbet de fleurs de sureau d'Engadin au Bündner Röteli ou Campari
Sorbet of Engadin elderflower with Bündner Röteli or Campari
- Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier** 16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier
Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier
- Chastè's Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Vanilleeis** 16
Kaiserschmarrn 'Chastè' avec ragoût de pommes et glace vanille
Chastè's Kaiserschmarrn with apple ragout and vanilla ice cream