



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

BOCCA FINA MENÜ

BURRATA MIT NEKTARINE UND OLIVENÖL

Rucola - Pistazien - Basilikum



SEETEUFEL «BOUILLABAISSÉ»

Nduja - Peperoni - Knoblauch - Basilikum



ZANDER «ALPIN»

Tiroler Dashi - Dörrbohnen - Kürbiskerne - Liebstöckel



RINDERFILET «WELLINGTON» *NEU INTERPRETIERT*

Sommertrüffel - Champignons - Blätterteig - Spinat



ERDBEER-TIRAMISU

Erdbeeren - Mascarpone - weisse Schokolade

Geniessen Sie unser Ustaria Menü

mit 4 Gerichten

mit 5 Gerichten

ab 90

ab 115

VORSPEISEN

Burrata mit Nektarine und Olivenöl Rucola, Pistazien und Basilikum	19
Siedfleischcarpaccio Salsa verde, Eierschwämmli, Röstzwiebeln und Kürbiskerne	22
Bouillabaisse Chastè mit Süsswasser- und Meeresfischen Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	31

HAUPTGERICHTE

 Gefüllte und gratinierte Artischocke Boursinsauce, Zitronenrisotto, Pistazien und marinierter Spinat	39
Konfiertes Steinbuttfilet mit Krevetten Tomatencreme, Malfatti und sommerliches Gemüse	62
Grilliertes Kalbs-Ribeyesteak mit Pfifferlingen und Rosmarin Knusperkartoffel mit Trüffelmajo, Röstzwiebeln und Gemüse	59
Grilliertes Chateaubriand, in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	ab 2 Pers. p.P. 74

DESSERTS

Erdbeer-Tiramisu Erdbeeren, Mascarpone und weisse Schokolade	16
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 Bruggli 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