

Ustaria

SCHLOSSHOTEL CHASTÈ

MITTAGSMENÜ

Feine Kalbsbratenscheiben mit Steinpilzcreme und Trüffel
Feigen, Haselnüsse und Nüssliblättern 22
Fines lames de rôti de veau à la crème de cèpes et truffe, figues, noisettes et feuilles rampon
Thin slices of roasted veal with porcini cream and truffle, figs, hazelnuts and corn salad leaves



Kürbis-Apfel-Süppchen mit Curry
Geräucherte Entenbrust, Five Spice und Röstzwiebeln 16
Velouté de potiron et pommes au curry, magret de canard fumé, cinq épices et oignons rôties
Pumpkin and apple soup with curry, smoked duck breast, five-spice and fried onions



Gebratene Hirschschnitzeli mit Coppa und Rosmarinjus
Dörraprikosenrisotto mit gerösteten Pistazien und herbstliches Gemüse 45
Escalopes de cerf sautées à la coppa et au jus de romarin
Risotto aux abricots secs et pistaches, légumes d'automne
Sautéed venison escalopes with coppa and rosemary jus
Dried apricot risotto with toasted pistachios and autumn vegetables



Crème brûlée mit kleinem Cocktail von Beeren und Ruby-Schokolade 16
Crème brûlée au petit cocktail de baies et de chocolat ruby
Crème brûlée with a small berry cocktail and ruby chocolate

Mittagsmenü mit 4 Gängen 75 | mit 3 Gängen ab 59

VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Salat von Hirschbresaola und Beeren
mit Apfel-Honig-Balsam, Randen und Nüssen 20
Salade avec bresaola de cerf et fruits rouges,
vinaigre balsamique de pomme et au miel, des betteraves rouges et des noix
*Salad of venison bresaola and berries with apple
and honey balsamic dressing, beetroot and nuts*

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 Süsswasser- 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 (3 Stück) mit Specksauce und Coppachips 29
Capuns maison (3 pièces) avec sauce crème au lard et chips de coppa
Homemade capuns (3 pieces) 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

Rindsentrecôte mit Schalottenjus, Kartoffelgratin und Gemüse 51
Entrecôte de bœuf au jus d'échalotes, gratin dauphinois et légumes
Beef entrecôte with shallot jus, potatoes gratin and vegetables

Hirschpfeffer 'Rodolfo', Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur 39
 Civet de cerf Rodolfo, spätzli, chou rouge et garniture de chasse
Jugged deer Rodolfo, spätzli, red cabbage and hunter's garnish

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' aux airelles et glace vanille
Chastè's Kaiserschmarrn with lingonberries and vanilla ice cream