



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 *im Herbst*

Wildterriner & Bresaola

Rotkraut - Randen - Feigen - Preiselbeeren - Nüssli



Kürbis-Apfel Süppchen mit Curry

Geräucherte Entenbrust - Dörrbirne - Five Spice - Röstzwiebeln



Jakobsmuschel

Mais - Erdnuss - Speck - Sesam - Liebstöckel



Hirschrückenfilet mit Cassis Und Haselnüssen

Trüffel-Vermicelle - Steinpilz-Nuggets - herbstliche Gemüse



Schokoladen-Brownie

Salzkaramell - Passionsfrucht - Mango - Macadamia

Geniessen Sie unser Bocca Fina Menü

mit 4 Gerichten

mit 5 Gerichten

ab 95

ab 115

VORSPEISEN

Herbstlicher Salat mit Hirschbresaola und Beeren Apfel-Honig-Balsam, Randen, Creme fraiche und Nüssen	20
Feine Kalbsbratenscheiben mit Steinpilzcreme und Trüffel Feigen, Haselnüsse, Perlzwiebeln und Nüssliblätter	25
Bouillabaisse Chastè mit Süsswasser- und Meeresfischen Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	31

HAUPTGERICHTE

Hirschpfeffer «Rodolfo» mit Jänergarnitur Quarkspätzli, Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	42
Grillierte Hirschschnitzeli mit Wacholderrahm und Jänergarnitur Quarkspätzli, Rotkraut und herbstliche Wildgarnitur	46
Grilliertes und gratiniertes Rindsfilet in der Kräuterkruste Chimmichurrijus, Kartoffelkrapfen und Gemüsegarnitur	65
Gebratenes Zanderfilet mit Sauerkrautsauce und Äpfeln Kartoffelgnocchi mit Röstzwiebeln und herbstliches Gemüse	49
 Vegetarische Steinpilz-Capuns und Steinpilz-Nuggets Parmesansauce, Trüffel, Haselnüsse und herbstliches Gemüse	35

DESSERTS

Schokoladenbrownie Salzkaramell, Passionsfrucht, Mango und Macadamia	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