



TAPAS / SNACKS

Marinated olives / potato chips / mozzarella cheese CHF 9.00 

Warm pita bread (Piadina) + mozzarella / tomatoes / pesto CHF 14.00 

+ raw ham / fresh cheese / dried tomatoes CHF 16.00


„Bündner Plättli“ with Grisons dried beef / pickles CHF 28.00

Focaccia / suckling ham / leaf salad / herbal mayonnaise CHF 14



SOUP / STARTERS

Grisons barley soup
medium CHF 13.00
large CHF 17.00



Gazpacho / herbal-cROUTONS CHF 12.00 

Swiss buffalo mozzarella / pepper cherries / rocket salad / walnut pesto CHF 14.00 

Cold roast beef slices / salad / sauce remoulade / grissini CHF 20

Summer salad / carrot-ginger-dressing CHF 15.00 
+ inlayed goat cheese from Stans CHF 5.00 


RED BAR BESTSELLERS

Caesar salad / tomatoes / croutons / parmesan / egg CHF 17.00 
+ Planted. Chicken CHF 8 
+ Swiss Chicken breast and bacon CHF 8.00

Alpine Beef Burger / tomatoes / lettuce / bacon / cheese / onion / Brioche-Bun / BBQ-Sauce / Swiss French fries CHF 28.00


Local veal sausage / potato salad / mustard / horseradish CHF 18.00

Veal cordon Bleu / Swiss French fries CHF 39.00



Beyond -Burger / tomatoes / rocket salad / BBQ Sauce / pretzel Bun / BBQ-Sauce / Swiss French fries CHF 26.00 

Red Planted. Chicken Thai-curry / rice / vegetables CHF 24.00 

PASTA

Tomato ravioli / ricotta fresh cheese / basil / pine nuts CHF 20.00 

„Ghackets mit Hörnli“ / mashed apples CHF 19.00

Penne or Spaghetti + bolognese CHF 19.00
+ carbonara CHF 19.00
+ tomato sauce CHF 17.00 
+ aglio, olio e peperoncino CHF 15.00 

DESSERTS

Homemade „Kaiserschmarrn“ / cowberry compote
medium CH 16.00
large CHF 23.00

Scoop of ice cream CHF 3.00

Granola / apricot / yoghurt ice cream CHF 10.00

Tiramisù CHF 7.00

Affogato / vanilla ice cream / espresso / crunch CHF 9.00

„Coupe Engadin“ / homemade nut tart / vanilla ice cream CHF 12.00

Unser kleines Küchenlexikon

... wie unsere Küche ist? Würzig und bunt, phantasievoll im Umgang mit solider Klassik, dabei offen für Einflüsse aus aller Welt. Zeitgemäss im Respekt und der Liebe zur Natur und ihren Jahreszeiten, dabei stets neugierig auf der Suche nach Neuem und Unbekanntem ... Schauen Sie in unser Küchenlexikon!

Spanferkelschinken

„Il prosciutto di porchetta“ wie der Spanferkelschinken in Italien heisst, ist ein sehr zartschmelzendes Geschmackserlebnis. Der Schinken wird mit verschiedenen Kräutern gerollt und schonend gegart und geräuchert.

Focaccia

Flauschig weiches Brot mit Rosmarin, welches kurz vor dem Servieren noch auf dem Grill erwärmt wird.

Piadina

Ist ein dünnes italienisches Fladenbrot.

Metzgerei Heuberger

Die Metzgerei ist bis heute ein Familienunternehmen. Bekannt war und ist sie für ihre hauseigene Trocknerei, in der mit den eigenen, geheimen Rezepten, die über die Jahre immer verfeinert wurden, bis heute Bündnerspezialitäten hergestellt werden.

Alpen-Beef-Burger

Wir verwenden für unseren Burger bestes Swiss Prime Rindfleisch. Der Burger wird medium gebraten und in hausgemachten Brioche-Brötchen serviert.

Veganer Burger

Unser veganer Beyond Burger kommt ganz ohne Fleisch, Soja oder andere gentechnisch veränderten Zutaten aus. Auf Basis von Erbsenprotein wird ein Burger serviert, der dem „normalen“ Burger auf Augenhöhe begegnet. Durch gezielten Einsatz von Randen kommt auch er schön saftig und farbenfroh daher.

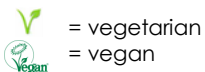
Ostschwiizer Pommes frites

Sie bestehen ausschliesslich aus Ostschweizer Kartoffeln und Schweizer Sonnenblumenöl. «Ostschwiizer Frites» werden ausserdem mit Schale verarbeitet – einer von vielen Beiträgen zur Nachhaltigkeit.

Planted. Chicken

Das planted.chicken wird gepflanzt und nicht geschlachtet. Dafür werden nur auserlesene Zutaten verwendet: Erbsenprotein, Erbsenfaser, Rapsöl und Schweizer Wasser. Dazu wird noch zusätzlich Vitamin B12 beigegeben, damit neben dem Geschmack auch nichts an Vitaminen fehlt.


Einen guten Appetit wünschen Ihnen Helmut Leitner und sein Küchenteam!




= vegetarian

= vegan

TAPAS / SNACKS

Marinierte Oliven / hausgemachte Kartoffelchips / Bergkäse 
CHF 9.00

Warmes Fladenbrot (Piadina) 
+ Mozzarella / Tomaten / Pesto
CHF 14.00
+ Rohschinken / Frischkäse / Rucola / getrocknete Tomaten
CHF 16.00


Bündner Plättli / Essiggemüse
CHF 28.00

Warmes Focaccia -Sandwich / Spanferkelschinken / Blattsalat / Tomatenscheiben / Kräutermayonnaise
CHF 14



SUPPE / ANTIPASTI

Bündner Gerstensuppe
medium CHF 13.00
gross CHF 17.00


Gazpacho / Kräuter-Croûtons 
CHF 12.00

Schweizer Büffelmilchmozzarella / Pfefferkirschen / Rucola / Baumnusspesto 
CHF 14.00



Kalte Roastbeefscheiben / Zupfsalate / Remoulade Sauce / Grissini
CHF 20

Sommersalat / Karotten-Ingwer-Dressing 
CHF 15.00
+ eingelegter Stanser Ziegenfrischkäse 
CHF 5.00


PASTA

Tomatenravioli / Ricotta / Basilikum / Pinienkerne 
CHF 20.00

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus
CHF 19.00

Penne oder Spaghetti
+ Bolognese CHF 19.00
+ Carbonara CHF 19.00
+ Tomatensauce CHF 17.00 
+ Aglio, olio e peperoncino CHF 15.00 

 =vegetarisch

 = vegan

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz, Italien

ROTE BAR BESTSELLERS

Caesar Salad / Tomaten / Croûtons / Parmesan / Ei 
CHF 17.00
+ Planted. Chicken CHF 8.00 
+ Schweizer Poulet und Speck CHF 8.00


Alpen Beef Burger / Schweizer Rindfleisch / Tomate / Eisbergsalat / Speckscheiben / Käsescheibe / Rotweinzwiebel / Brioche-Bun / BBQ-Sauce / Ostschweizer Pommes frites
CHF 28.00

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Heuberger St. Moritz
Kartoffelsalat / grober Senf / Meerrettich
CHF 18.00

Cordon Bleu vom Kalb / Ostschweizer Pommes frites
CHF 39.00

ROTE BAR VEGI BESTSELLERS

Beyond Burger
Tomate / Rucola / BBQ-Sauce / Laugen-Bun / 
Ostschweizer Pommes frites
CHF 26.00

Rotes Planted. Chicken-Thaicurry / Basmatireis / Gemüse 
CHF 24.00

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn / Preiselbeerkompott
Medium CHF 16.00
Gross CHF 23.00

Granola / Aprikosenragoût / Joghurtglacé
CHF 10.00

Tiramisù
CHF 7.00

KUCHEN UND GLACÉ

Unser Glacéangebot entnehmen Sie der Angebotstafel
Kugel Glacé CHF 3.00

Affogato / Vanilleglacé / Espresso / Knuspergebäck
CHF 9.00

Coupe Engadin / hausgemachte Nusstorte / Vanilleglacé
CHF 12.00

Kuchen vom Kuchenwagen CHF 5.50 –7.00



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING