



RED BAR-SNACK MENU FROM 7 PM TO 9.30 PM

SNACKS

Marinated olives /
homemade potato chips / mountain
cheese 
CHF 13.50



Hummus / smoked olive oil /
flatbread 
CHF 12.00

Venison "Salsiz" / "Schüttelbrot"
CHF 16.00


"Zuoz" cabbage soup / potatoes /
"Engadiner" Sausage
CHF 14.00

Lamb's lettuce "Mimosa" / egg /
croutons / bacon
CHF 18.00

RED BAR BESTSELLERS


Caesar salad / tomatoes / croutons /
parmesan / egg CHF 18.00 
+ Planted. Chicken 
CHF 8.00
+ Swiss Chicken breast and bacon
CHF 10.00


Alpine Beef Burger / tomatoes / lettuce /
bacon / cheese / onion / Brioche-Bun /
BBQ-Sauce /
Swiss French fries
CHF 31.00

Vegan-Burger / tomatoes / rocket / 
aubergine bacon / BBQ Sauce /
vegan brioche bun / Swiss French fries
CHF 28.00

ALPINE KITCHEN

"Capuns" / "Salsiz" / Grisons dried
beef / raw ham / root vegetables /
mountain cheese sauce
CHF 29.00

Vegan "Capuns" / 
root vegetables / miso-sauce
CHF 29.00

Buckwheat "Pizzoccheri" / chard / 
savoy / potato
CHF 27.00

DESSERTS

Homemade "Tatsch" «Grisons
Kaiserschmarren» / vanilla ice cream
cranberry
CHF 16.00

Crème Caramel / Chantilly
CHF 11.00

Affogato / vanilla ice cream / espresso /
crunch CHF 9.00

Scoop of ice cream CHF 4.00
+ Cream CHF 1.50
+ Shot CHF 5.00

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!

Engadiner Tatsch

Der mit dem Kaiserschmarren verwandte Tatsch ist in ganz Graubünden verbreitet. Das einfache Rezept ermöglichte auch den sonst mit dem Kochen nicht vertrauten Männern die Zubereitung. Dass er im Engadin sehr beliebt ist, äussert sich auch im Ausdruck «tü est ün mat sco ün tatsch ars» (du bist ein Knabe wie ein gebrannter Tatsch), um einem Knaben mitzuteilen, er sei ein lieber Kerl. Wenn viel Schnee gefallen ist, spricht man von einer «tatschada d'naiv».

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.

Alpine-Beef-Burger

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

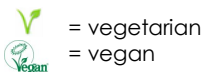
Ostschweizer Pommes frites

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.

«Bun appetit» wünschen Ihnen Rüdiger König und sein Küchenteam!



Rüdiger König and his kitchen team wish you bon appétit!

ROTE BAR-SNACKKARTE VON 19.00 UHR BIS 21.30 UHR

SNACKS

Marinierte Oliven /
hausgemachte Kartoffelchips /
Bergkäse
CHF 13.50



Zuozer Krautsuppe / Kartoffeln /
Engadiner Wurst
CHF 14.00

Hummus / geräuchertes
Olivenöl / Fladenbrot
CHF 12.00



Nüsslisalat „Mimosa“ / Ei / Croûtons /
Speck
CHF 18.00

Hirschsalsiz
von der Metzgerei Heuberger /
Schüttelbrot
CHF 16.00

ALPINE KÜCHE

Capuns / Salsiz / Bündnerfleisch / Rohschinken / Wurzelgemüse
Bergkäsesauce
CHF 29.00

Vegane Capuns / Wurzelgemüse / Miso-Sauce
CHF 29.00



Buchweizen Pizzoccheri / Mangold / Wirsing / Kartoffel
CHF 27.00



=vegetarisch



=vegan

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an das Castell-Team.

ROTE BAR BESTSELLERS

Caesar Salad / Croûtons / Parmesan / Ei
CHF 18.00

+ Planted. Chicken CHF 8.00

+ Schweizer Poulet und Speck CHF 10.00



Alpine Beef Burger
Schweizer Rindfleisch / Tomate / Blattsalat / Speckscheiben /
Käsescheibe / Rotweinzwiebel / Brioche-Bun / BBQ-Sauce /
Ostschweizer Pommes frites
CHF 31.00

Vegan Burger
Tomate / Rucola / Auberginen Speck / Vegan Brioche-Bun /
Ostschweizer Pommes frites
CHF 28.00



Pinsa / Rohschinken / Rucola / Parmesan
CHF 22.00

Pinsa / Burrata / Tomate / Rucola / Pesto
CHF 19.00



Pinsa / Sauerrahm / Steinpilze / Zwiebel / Knoblauch / Schnittlauch
CHF 22.00



DESSERTS

Hausgemachter „Tatsch“
«Graubündner Kaiserschmarren» /
Vanilleglacé / Preiselbeeren
CHF 16.00

Caramelköpflì / Chantilly
CHF 11.00

Affogato / Vanilleglacé / Espresso /
Knuspergebäck
CHF 9.00

KUCHEN UND GLACÉ

Unser Glacéangebot
entnehmen Sie der
Angebotstafel!

Kugel Glacé CHF 4.00
+ Rahm CHF 1.50
+ Schuss CHF 5.00



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING