

RED BAR SNACK MENU FROM 12:00 TO 9:30 PM

SNACKS

Marinated olives /
homemade potato chips / mountain cheese
CHF 13.50



Hummus / smoked olive oil / pita bread
CHF 12.50



Venison "Salsiz" / "Schüttelbrot"
CHF 16.00

"Bündner Plättli"
with Grisons dried beef / pickles
CHF 29.00

RED BAR BESTSELLERS

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



Alpine Beef Burger
Swiss beef / tomato / lettuce / bacon slices /
cheese slice / red wine onion / brioche bun /
BBQ sauce / Swiss French fries
CHF 31.00



Vegan Burger
Peas patti / Tomato / lettuce / aubergine bacon /
vegan brioche bun / Swiss French fries
CHF 28.00

"Backhendel salat"
saisonal salad / marinated chicken
CHF 28.00

Pinsa / porchetta al forno / olive oil / rocket /
parmesan cheese
CHF 22.00

Pinsa / burrata / tomato / rocket / pesto
CHF 19.00



Pinsa / herb sour cream / marinated
vegetables / onion
CHF 19.00



SOUP / STARTERS

BBQ pepperoni tomato soup
medium CHF 14.00
large CHF 16.00



Grisons barley soup
medium CHF 14.00
large CHF 16.00

Colourful summer salad / vegetables /
pickled melon / croutons
CHF 15.00
+ Grisons raw ham CHF 3.00



Colourful tomato and peach salad /
burrata / basil / almonds
CHF 18.00



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



Homemade ricotta pikzel / mountain cheese /
leaf spinach / beans / dried tomatoes / herbs
CHF 24.00



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

Daily cake CHF 5.50 – 9.00

Strudel / vanilla sauce
CHF 9.00

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 Bündner Spezialitäten hergestellt werden.

Alpine-Beef-Burger

Wir verwenden für unseren Burger bestes Schweizer Rindfleisch, top ausgewählte Zutaten und zubereitet im Brioche Brötchen.

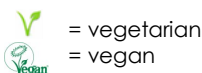
Ostschweizer Pommes frites

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 12.00 UHR BIS 21.30 UHR

SNACKS

Marinierte Oliven /
hausgemachte Kartoffelchips /
Bergkäse
CHF 13.50



Hummus / geräuchertes Olivenöl /
Fladenbrot
CHF 12.50



Hirschsalsiz von der Metzgerei
Heuberger / Schüttelbrot
CHF 16.00

Bündner Plättli / Essiggemüse
CHF 29.00

SUPPE / ANTIPASTI

BBQ-Peperoni-Tomatensuppe
medium CHF 14.00
gross CHF 16.00



Bündner Gerstensuppe
medium CHF 14.00
gross CHF 16.00

Bunter Sommersalat / Gemüse /
eingelegte Melone / Croûtons
CHF 15.00
+ Bündner Rohschinken CHF 3.00



Bunter Tomaten-Pfirsich-Salat /
Burrata / Basilikum / Mandeln
CHF 18.00



ALPINE KÜCHE

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


Vegane Capuns / Wurzelgemüse / Vegan-Käsesauce
CHF 29.00



Hausgemachte Quark Pizokel / Bergkäse / Blattspinat /
Bohnen / getrocknete Tomaten/ Kräuter
CHF 24.00



 =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.
alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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 / Rotweinzwiebeln / Brioche-Bun / BBQ-Sauce /
Ostschweizer Pommes frites
CHF 31.00



Vegan Burger
Erbsen Patti / Tomate / Blattsalat / Auberginen Speck /
Vegan Brioche-Bun / Ostschweizer Pommes frites
CHF 28.00

Backhendelsalat
Saisonaler Blattsalat / mariniertes Hühnchen
CHF 28.00

Pinsa / Porchetta al forno / Olivenöl / Rucola / Parmesan
CHF 22.00

Pinsa / Burrata / Tomate / Rucola / Pesto CHF 19.00

Pinsa / Kräuter-Sauerrahm / mariniertes Gemüse / Zwiebel CHF 19.00

DESSERTS

Hausgemachter „Tatsch“
(Bündner Kaiserschmarren)
mit Vanilleglacé / Preiselbeeren
CHF 16.00

Caramelköpfl / Chantilly
CHF 11.00

Kuchen vom Kuchenwagen
CHF 5.50 – 9.00

Strudel / Vanille Sauce
CHF 9.00

GLACÉ

Unser Glacéangebot entnehmen Sie
der Angebotstafel!

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

Affogato / Vanilleglacé / Espresso /
Knuspergebäck
CHF 9.00



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING