

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.

Metzgerei Plinio

Ein Familienunternehmen im alten Dorfzentrum in Samedan. Plinio verkauft ausschliesslich Fleisch aus dem Engadin und dem Bergell. Weit über das Tal hinaus bekannt ist er für sein ausgezeichnetes Angus-Beef und seine hausgemachten Salametti, Salsiz, und das Trockenfleisch.

Focaccia

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

Bruschetta

Bruschetta gehören zu den italienischen Antipasti. Frische Brotscheiben werden mit etwas Olivenöl beträufelt und kross geröstet. Dann belegt und nochmals überbacken.

Alpen-Beef-Burger

Wir verwenden für unseren Burger bestes Swiss Prime Rindfleisch. Der Burger wird medium gebraten und in hausgemachten Vollkorn-Roggen-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 Ostschwiizer 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!

Für den kleinen Hunger oder zwischendurch

Marinierte Oliven / Bergkartoffelchips / Bergkäse		9
Bruschetta mit		
Mozzarella / Tomaten/ Basilikum		14
Schinken / Champignons / Tomate		16
Bündner Plättli / Essiggemüse / Schüttelbrot		28
Caesar Salad / Salat / Tomaten / Croûtons / Parmesan		16
mit Schweizer Poulet und Speck		21
Herbstsalat / rohes Gemüse / Avocadowürfel / Hummus / Trauben		16
Karotten-Ingwer-Dressing		
Büffelmilchmozzarella (125g) / Tomaten / Basilikum / Sprossen / hausgemachte Grissini		16
Warmes Focaccia-Sandwich		14
Spanferkelschinken / Rucola / Kräutermayonnaise		
 Rotes Thai-Curry / Quinoa / Gemüse / Tofu		17
 Bündner Gerstensuppe	medium	13
	gross	17

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz,

Schweinefleisch: Schweiz, Italien

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an die Castell-Crew



=vegetarisch



=auch als take away erhältlich

Hauptgänge

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Plinio, Samedan Kartoffelsalat / grober Senf / Meerrettich		18
🕒 Alpen-Beef Burger / Tomate / Speck / Käse / Rotweinzwiebeln BBQ Sauce / Ostschweizer Pommes frites		27
🕒 Beyond Burger (vegan) / Tomate / Rucola / BBQ Sauce Ostschweizer Pommes frites	✓	25
Planted. Chicken Tandoori Spiess / pikante Linsen / Fladenbrot	✓	22
🕒 Buchweizenspätzli / Wirsing / Engadiner Bergkäse / Preiselbeerer mit Hirschragout / Preiselbeeren	✓	20 26
Pasta mit Sauce nach Wahl Bolognese / Carbonara / Tomatensauce	✓	18

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn / Preiselbeerkompott (ca. 20 Minuten)	medium	16
	gross	23
Zwetschgenragoût / Joghurtglacé / Zimtcrumbles		10
Panna cotta / Waldbeeren		9
Affogato / Vanilleglacé / Espresso / Knuspergebäck		9
Unser Glacéangebot entnehmen Sie der Angebotstafel		
Tageskuchen		5.50
Kugel Glacé		3

Starters and snacks

	CHF
Marinated olives / potato chips / mountain cheese 	9
Crunchy baked Bruschetta with	
mozzarella / tomatoes / basil 	14
mushrooms / ham / tomatoes	16
„Bündner Plättli“ with Grisons dried beef / pickles / “Schüttelbrot”	28
Caesar salad / tomatoes / croûtons / parmesan 	16
with swiss chicken and bacon	21
Autumn salad / raw vegetables / avocado / hummus / grapes 	16
carrot-ginger-dressing	
Buffalo mozzarella / tomatoes / basil / sprouts / grissini 	16
Focaccia / suckling ham / arugula salad / herbal mayonnaise	14
 Red Thai curry / quinoa / vegetables / tofu 	17
 Grisons barley soup	
medium	13
large	17

Main courses

Local veal sausage / potato salad / mustard / horseradish	18
 Alpine Beef Burger / tomatoes / bacon / cheese / red wine onions / BBQ Sauce / swiss french fries	27
 Vegan-Burger / tomatoes / rocket salad / BBQ Sauce / swiss french fries 	25
Planted. Chicken tandoori pike / spicy lentils / flatbread 	22
Buckwheat Spätzli / cabbadge / cheese / mountain cranberries	20
with deer ragout / mountain cranberries 	26
Pasta plate with sauce by choice 	18
bolognese / carbonara / tomato	

Dessert

Homemade „Kaiserschmarrn“ / mountain cranberry compote (ca. 20 minutes)	
medium	16
large	23
Plumb ragout / yoghurt ice cream / cinnamon crumbles	10
Panna cotta / berries	9