

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.

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.

Vegane Burger

Unser vegane 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!

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 29.00

Warmes Focaccia -Sandwich /
Spanferkelschinken / Blattsalat /
Tomatenscheiben / Kräutermayonnaise
CHF 15.00

SUPPE / ANTIPASTI

Bündner Gerstensuppe
medium CHF 13.00
gross CHF 17.00

Burrata / Nektarinen / Romanasalat / 
reduzierter Balsamessig
CHF 15.00


Hummus / Karotten / Salatgurke / 
geräuchertes Olivenöl
CHF 14.00

Bündner Rohschinken / Rucola / Pane Carasau
CHF 24.00

Sommersalat / Melonen / Karotten-Ingwer- 
Dressing
CHF 15.00

+ Ziegenfrischkäse aus Stans CHF 5.00 
+ Bündnerfleisch CHF 8.00

PASTA

Mediterrane Ravioli / Tomaten / Mozzarella / Basilikum 
CHF 19.00

Hausgemachte Gnocchi / Eierschwämmli / Schnittlauch 
CHF 19.00
+ Rehragoût CHF 7.00

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

ROTE BAR BESTSELLERS

Caesar Salad / Tomaten / Croûtons / Parmesan / Ei

CHF 17.00

+ Planted. Chicken CHF 8.00

+ Schweizer Poulet und Speck CHF 10.00



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

Curry-Wurst / Ostschweizer Pommes frites

CHF 18.00

Cordon Bleu vom Schwein / Gruyère / Ostschweizer Pommes frites / Preiselbeeren

CHF 29.00

ROTE BAR VEGI BESTSELLERS

Beyond Burger

Tomate / Rucola / BBQ-Sauce / Laugen-Bun / Ostschweizer Pommes frites

CHF 26.00



Erbсен-Curry / Planted.Chicken / Basmatireis / Basilikum

CHF 24.00



DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn /

Preiselbeerkompott

Medium CHF 16.00

Gross CHF 23.00

Aprikosenragoût / Joghurtglacé / Crumbles

CHF 11.00

Kokos Panna Cotta / frischen Beeren

CHF 10

Tiramisù CHF 8.00



KUCHEN UND GLACÉ

Unser Glacéangebot entnehmen

Sie der Angebotstafel

Kugel Glacé CHF 3.00

Affogato / Vanilleglacé / Espresso /

Knuspergebäck

CHF 9.00

Kuchen vom Kuchenwagen

CHF 5.50 –7.50



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

SOUP / STARTERS

Grisons barley soup
medium CHF 13.00
large CHF 17.00

Burrata cheese / nectarine / romaine salad /
balsamic vinegar CHF 15.00

Chickpea hummus / carrots / cucumber /
smoked olive oil CHF 14.00

Regional raw ham / rocket / Pane Carasau
CHF 24.00

Summer salad / melons / carrot-ginger-
dressing CHF 15.00
+ goat cheese CHF 5.00
+ grisons dried beef CHF 8.00

RED BAR BESTSELLERS

Caesar salad / tomatoes / croutons / parmesan /
egg CHF 17.00
+ 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 28.00

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

Curry-Sausage / Swiss French fries
CHF 18.00

Pork cordon Bleu / Gruyère / Swiss French fries /
cowberries
CHF 29.00

Beyond -Burger / tomatoes / rocket salad /
BBQ Sauce / lye bun / BBQ-Sauce /
Swiss French fries
CHF 26.00

Peas curry / Planted. Chicken / basmati rice /
basil
CHF 24.00

TAPAS / SNACKS

Marinated olives / potato chips /
mountain 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 29.00

Focaccia / suckling ham / leaf salad /
tomatoes / herbal mayonnaise
CHF 15.00

PASTA

Mediterranean Ravioli / tomatoes /
mozzarella / basil CHF 19.00

Homemade Gnocchi / chanterelles /
cheives CHF 19.00
+ venison ragout CHF 7.00

Chopped beef with hörnli and
apple puree CHF 19.00

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

DESSERTS

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

Apricot ragout / yoghurt ice cream /
crumbles CHF 11.00



Tiramisù CHF 8.00

Coconut panna cotta / fresh berries
CHF 10

Scoop of ice cream CHF 3.00

Affogato / vanilla ice cream / espresso /
crunch CHF 9.00

Daly cake CHF 5.50 –7.00

 = vegetarian
 = vegan