

RED BAR SNACK CARD FROM 12:00 PM TO 7:00 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

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

ALPS 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



"Engadiner Tatsch" / fine beef stew /
sautéed mushrooms / sour cream
CHF 31.00



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

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

Alps 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

SOUP / STARTERS

"Zuoz" cabbage soup
medium CHF 14.00
large CHF 17.00

Carrot ginger soup CHF 14.00



Pumpkin variation /
chestnuts cottage cheese /
sweet and sour pickled mushrooms / roasted kernels
CHF 24.00



Lamb's lettuce / radicchio/ pickled pears /
"Blauer Enzian" blue cheese / walnuts
CHF 18.00



LUNCH-DAY-SPECIAL

You want to get back on the slopes quickly
then our daily special is just right for you!

We will surprise you every day with
two new daily specials.
We will be happy to inform YOU!



Vegetarian: CHF 24.00 Meat: CHF 28.00

DESSERTS

Homemade "Tatsch" / mulled wine plums
medium CHF 16.00
large CHF 23.00

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.

Alpen-Beef-Burger

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

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.

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



= vegetarian



= vegan

Rüdiger König and his kitchen team wish you bon appétit!

ROTE BAR-SNACKKARTE VON 12.00 UHR BIS 19.00 UHR

SNACKS

Marinierte Oliven /
hausgemachte Kartoffelchips /
Bergkäse
CHF 13.50



Hummus / geräuchertes
Olivenöl / Fladenbrot
CHF 12.00



Hirschsalsiz
von der Metzgerei Heuberger /
Schüttelbrot
CHF 16.00

Bündner Plättli / Essiggemüse
CHF 29.00

SUPPE / ANTIPASTI

Karotten-Ingwer-Suppe
medium CHF 14.00
gross CHF 17.00



Zuozer Krautsuppe / Kartoffeln/
Engadiner Wurst
CHF 14.00

Kürbis Variation / Cashew Frischkäse /
Süss-Sauer eingelegte Pilze /
geröstete Kerne
CHF 24.00



Nüsslisalat / Radicchio /Blauer Enzian /
eingelegte Birne / Baumnüsse
CHF 18.00



ALPEN KÜCHE

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

Vegane Capuns / Wurzelgemüse / Miso-Sauce
CHF 29.00



Engadiner „Tatsch“ / Feines Rindsragout / Sautierte Pilze / Sauerrahm
CHF 31.00



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



Alpen 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 / BBQ-Sauce / Vegan Brioche-Bun /
Ostschweizer Pommes frites
CHF 28.00



LUNCH-TAGES-SPECIAL

VON 12.00-15.00 UHR

Sie möchten wieder schnell auf die Piste,
dann ist unser Tagesgericht genau richtig für Sie!

**Wir überraschen Sie jeden Tag mit zwei neuen Tagesgerichten.
Gerne informieren wir SIE!**



Vegetarisch: CHF 24.00

Fleisch: CHF 28.00

DESSERTS

Hausgemachter „Tatsch“ / Glühwein
Zwetschgen
Medium CHF 16.00
Gross CHF 23.00

Caramelköpfl / 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

Kuchen vom Kuchenwagen
CHF 5.50 – 9.00

Strudel / Vanille Sauce
CHF 9.00



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING