

SANDWICHES, BURGER & Co.:

SHORT RIB 	vom Black Angus in kräftiger Schmorsauce auf Kartoffelstock mit Pilzen, Tomate, Schalotten und geröstetem Speck	39
PULLED PORK 	aus der gegrillten, geräucherten und 24h gegarten Schweineschulter im gerösteten Ruchbrot mit BBQ-Sauce, Coleslaw, Gurkenrelish, Speck und Bergkäse	25
PASTRAMI 	dünn aufgeschnitten, auf dem Holzbrett serviert mit Jus, in Bier geschmortem Kraut, Senfcreme, Baked Onion und lauwarmem Ruchbrot	25
GRILLWURST 	Bratwurst auf Kartoffelstock, Rahmkraut, dunkler Sauce und Schmorzwiebeln Salsiccia auf Bohnenpüree, Pilzen und Tomaten, Red Onion und gebackener Rauke	24
BURGER   	180 g Bio-Beef im Würzbun mit homemade Pickles, Bacon, Grilled Onion und Bergkäse auf marinierter Rauke Baumnuss-Bratling  im Würzbun mit Birnenrelish, Geisskäse und Randencrisp auf Frisee	32 29
	dazu Salat und Kartoffelspalten	

SÜSSES ZUM SCHLUSS:

SCHOKOLADENKUCHEN mit Vanillesorbet und Baumnussbriitle	14
CREME BRÛLÉE mit Mandel, Sanddornsorbet und Milchstreusel	14
MILCHGLACÉ AUF LEBKUCHEN im Quittensud mit gebrannter Meringue	13
NOUGAT-PARFAÎT mit flüssigem Schokoladenkern mit Whiskey flambiert	13
GLACÉ verschiedene Sorten	je Kugel 3.5
WORTH A TRY:	
WHISKY, CHEESE & DIP Ardbeg Ten Single Malt mit Andeerer Granit und Trauben-Nuss-Sauce	18
S'MORE Cookie, gebackene Marshmallows und flüssige Schokolade	9

➔ BIS MORGEN.

KURZ NOTIERT: In unserer Küche verwenden wir ausschliesslich 100% natürliche Lebensmittel – zu 100% ohne künstliche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und was der Chemiekasten sonst noch hergibt... Wir verwenden saisonale Rohstoffe aus der Region. Ganz klar, wir verstehen Kochen als Handwerk, das wir mit Stolz präsentieren.

 vegetarisch oder in vegetarischer Variante erhältlich

* a la discretion

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

FINE

CRAFTED

FOODS

//

Eine Küche mit einem Herz aus Feuer.

Gute und ehrliche Produkte aus unseren Bergen und Tälern.

Traditionelles pflegen.
Neues feiern.

Ein Erlebnis – gemeinsam mit Ihnen.

Das ist die Idee unserer Küche im Fastatsch.

Also, auf gehts:

//

MAKE IT A FEAST.

FASTATSCH
RESTAURANT // EVENTLOCATION

VORSPEISEN:

BÜNDNER ROSÉ SEKT Christian Obrecht | 11 | 70

WACHOLDERGERÄUCHERTES BEEF TATAR

| mit Wachtelei, Crème fraîche,
Saiblingskaviar und Bergkartoffelchips | 25

SAIBLING VOM FEUER

| in Alpkräutern mit Gurke, Ringelbeete
und eingelegten Lenzerheidner Steinpilzen | 25

GEBRANNTER LAUCH

| mit Haselnuss auf Berglinsensalat
mit gereiftem Bündner Schinken | 23

VORSPEISEN VOM BUFFET | 24 | 35*

SUPPE & PASTA:

RINDSKRAFTBRÜHE

| mit Buchenpilzen, Buchweizennudeln,
Wirz, Ei und mariniertem Siedfleisch | 14

SELLERIECREMESUPPE

| mit Birne, Haselnuss und Sauerteigbrot | 13

KÜRBIS-RAVIOLI

| mit Mandelcrunch, Fenchel und Alpkäse
und Nussbutter | 22 | 28

WILDSCHWEIN-CANNELLONI

| mit Marroni, Apfel, Andeerer Kristall
und brauner Sauce | 23 | 29

RANDEN-GNOCCHI

| auf Pastinakenpüree mit Babygrünkohl,
Marroni und Trauben in Whisky-Rahm
mit knusprigen Austernpilzen | 29

CUTS & SIDES VOM FEUER:



| Smoked Whisky-BBQ-Sauce
| Sauce Bernaise
| Grüner Pfeffer-Sauce | 5



| Lemon-Dill-Aioli
| Chimichurri | 5



| Pfeffer-Rosmarin-Jus
| Haselnuss-Gremolata | 5

DAZU

aus den Bergen, Wäldern
und von Feldern | 8

SPARE RIBS | vom Schweizer Landschwein
| in Whisky-BBQ-Sauce mariniert
| gegrillt, geräuchert, 24h Sous Vides gegart | 500 g 39

RINDSFILET | wet aged Limousin | 150 g 38
| 200 g 53

ENTRECÔTE | 5 Wochen dry aged Limousin | 250 g 52

RIB EYE | 5 Wochen dry aged US-Black Angus | 300 g 55

KOTELETTE | am Knochen vom Kalb | 300 g 58

MISTKRATZERLI | american cut
| in Zitronen-Thymian-Beize | 35

ALPENFISCH | Seesaibling im Ganzen vom Buchenfeuer
| mit caramellisierter Zitrone | 33

PORTOBELLO-STEAK | in Balsamico und Knoblauch mariniert | 15

GRILLMELONE | in Würzsud mariniert und geräuchert
| im Feuer geschmort | 19

BUTTERNUT-SQUASH | gebeizt und auf Bergkräutern gebacken | 17

GEBRÄUNTER BLUMENKOHL | mit Kräutern, gehacktem Ei und Nussbutter

RÜEBLI UND RÜBEN | mit Baumnuss und Honig

ROSENKOHL | mit Speck und Marroni

WARMER RANDENSALAT | mit Trauben, Haselnüssen und Dill

GERÖSTETE PILZE | mit Pancetta, Petersilie und gerösteter Zwiebel

BUCHWEIZEN-APFEL-SALAT | mit Sellerie, über dem Feuer getoastet

KARTOFFELGRATIN | aus der Glut mit Rahm und Bergkäse

COUNTRY FRIES | mit Sourcream

CREMIGE POLENTA | mit Parmesan und Radicchiokompott

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBISSTAMPF | mit Mandel-Bacon-Topping