

chesa **al parc**

Dinner

vorspeisen –antipasti– starters

Gemischte Cherrytomaten, Burrata, Balsamico-Vinaigrette, Basilikum Sorbet

Pomodorini misti, burrata, vinaigrette al balsamico, sorbetto al basilico

Mixed cherry tomatoes, burrata, balsamic-vinaigrette, basil sorbet

21  

Grüner Wintersalat, gebeizter Saibling, Senf-Dill-Dressing

Insalata verde invernale, salmerino in salamoia, salsa alla senape e aneto

Green winter salad, pickled char, mustard-dill dressing

38  

Gebratener Tintenfisch auf Sauce Vierge

Calamari fritti su salsa vierge

Fried squid on sauce vierge

35  



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

suppen – zuppe – soups

Rotkohl – Maroni-Crèmesuppe, Kastanien - Panna Cotta

Cavolo rosso e castagne, panna cotta alle castagne

Red cabbage – chestnut soup, chestnut panna cotta

19 

Oberländer Brotsuppe “Grossmutter Art”, Urdinkel-Sorbet, Buchweizen Popcorn

Zuppa di pane dell`Oberland “alla nonna”, sorbetto di puro farro, popcorn di grano saraceno

Oberland bread soup «Grandmother`s style”, pure spelled sorbet, buckwheat popcorn

19  

Karottensuppe, Saiblingtataki

Zuppa di carote, salmerino tataki

Carrot soup, char tataki

19   



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

kalte speisen – piatti freddi – *cold dishes*

Wolfsbarschtatar, Kürbis - Triologie

Tartare di branzino, zucca - triologia

Sea bass tartare, pumpkin - trilogy

39  

Tatar vom Weiderind

Tartare di manzo

Beef tartare

40

Gänseschinken mit Dolomiten Kresse, Orangen-Aspik

Prosciutto d`oca con crescione delle Dolomiti, gelatina all`arancia

Goose ham with Dolomite cress orange aspic

42  



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

warme speisen – piatti caldi – *warm dishes*

Asiatischer Reis mit Tofu, Pak-Choi, grüne Curry-Sojasauce

Riso asiatico con tofu, pak choi, salsa di soia al curry verde

Asian rice with tofu, pak choi, green curry soy sauce

32    

Hausgemachte Wild - Capuns, Hirschsalsiz-Chips

Capuns di selvaggina fatti in casa, chips al salsiz di cervo

Homemade venison capuns, deer salsiz chips

38

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Waldpilze, Taleggio-Crème

Gnocchi di patate fatti in casa, funghi selvatici, crema di taleggio

Homemade potato gnocchi, wild mushrooms, taleggio cream

38 

Topinambur Risotto, schwarzer Trüffel

Risotto al topinambur, tartufo nero

Jerusalem artichoke risotto, black truffle

44  

Tagliolini, Tomaten, «Morterscher-Stein» Käse mit schwarzem Knoblauch

Tagliolini, pomodori, formaggio "Morterscher-Stein" con aglio nero

Tagliolini, tomatoes, "Morterscher-Stein" cheese with black garlic

38 



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

fleischgerichte – piatti di carne – *meat dishes*

Wienerschnitzel, Pommes frites, Preiselbeeren

Scaloppa di vitello «alla viennese», patatine fritte, marmellata di ribes

Veal escalope «Viennese» style, French fries, cranberries

52 

Kalbsgeschnetzeltes «Engadiner Art», Steinpilze, Rösti, Blattsalat

Sminuzzato di vitello alla «all Engadinese», funghi porcini, rösti, insalata

Sliced veal «Engadin style», porcini mushrooms, rösti, leaf salad

52

Gebratenes Hirschfilet, Arvenrisotto, Waldpilzragout

Filetto di cervo arrostito, risotto al pino cembro, ragù di funghi di bosco

Roasted venison fillet, Swiss stone pine risotto, wild mushroom ragout

52 

Hausgemachter Kalbsburger, Pilz-Mayonnaise, Blattspinat, Spiegelei, Süsskartoffel Pommes frites

Burger di vitello fatto a casa, maionese ai funghi, spinaci in foglia, uovo fritto, patate dolci fritte

Homemade veal burger, mushroom mayonnaise, leaf spinach, fried egg, sweet potato fries

56

Angus Rindsfilet, Madeira-Sauce, Steinpilze, Kartoffelspalten

Filetto di manzo, salsa Madeira, funghi porcini, spicchi di patate

Angus beef fillet, Madeira sauce, porcini mushrooms, potato wedges

62 



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

fischgerichte - piatti di pesce - *fish dishes*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronen - Tagliolini

Fried char fillet on lemon tagliolini

Filetto di salmerino fritto su tagliolini al limone

52 

Gebratenes Heilbuttfilet, Lauchespuma, Kürbis, Zuckerschoten, schwarze Trüffel

Filetto di halibut, schiuma di porro, zucca, taccole e tartufo nero

Fried halibut fillet, espuma of leek, pumpkin, snow peas, black truffle

52 



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

ab zwei personen – da due persone – *for two*

Engadiner Hauskäsefondue

Fonduta di formaggio dell'Engadina

Engadin cheese fondue

40 pro Person



- mit Champagner
- con champagne
- *with champagne*

48 pro Person



Portion Gschwellti

Porzione di patate novelle

Portion of boiled potatoes

9.50  



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

dessert – dolce – dessert

Kaffee Affogato

Caffè Affogato

Coffee Affogato

14  

Zitronen - Limettensorbet, Wodka oder Limoncello

Sorbetto al limone e lime, vodka o limoncello

Lemon - lime sorbet, vodka or limoncello

17    

Joghurt Panna Cotta mit Sauerampfer-Sorbet

Panna cotta allo yogurt con sorbetto all`acetosella

Yoghurt panna cotta with sorrel sorbet

19  

Brot - Pudding mit Zwetschensorbet und Honigwabe

Budino con sorbetto di prugne e miele

Pudding with plum sorbet and honeycomb

18 

Duett von der Schokolade - warmes Schokoladentörtchen, weisses Schokoladen-Glace, Ananas-Ravioli

Duetto di cioccolato – tortina di cioccolato caldo, gelato al cioccolato bianco, ravioli di ananas

Duet of chocolate – warm chocolate cake, white chocolate ice cream, pineapple ravioli

18



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

Glace und Sorbet nach Ihrer Wahl in verschiedenen Aromen, pro Kugel

Gelati e sorbetti in diversi gusti, per pallina

Selection of ice creams and sorbets, per scoop

Glace: Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere, Stracciatella, Arve, Weisse Schokolade,

Sorbet: Mango - Passionsfrucht, Zitrone – Limetten, Sauerampfer, Urdinkel

Gelato: Vaniglia, cioccolato, espresso, fragola, stracciatella, pino svizzero, cioccolato bianco

Sorbetto: Mango e frutto della passione, limone e lime, Acetosa, Farro

Ice cream: Vanilla, chocolate, espresso, strawberry, stracciatella, Swiss stone pine, white chocolate

Sorbet: mango - passion fruit, lemon – lime, Sorrel, Spelt

6

Schlagrahm / panna montata / whipped cream

2



Vegetarian



Vegan



Lactose Free



Gluten Free

deklaration - dichiarazione - *declaration*

Brot / Pane / <i>Bread</i>	Schweiz / Svizzera / <i>Switzerland</i>
Gänse / Oche / <i>Geese</i>	EU, Schweiz / EU, Svizzera / <i>EU, Switzerland</i>
Kalb / Vitello / <i>Veal</i>	Schweiz / Svizzera / <i>Switzerland</i>
Rind / Manzo / <i>Beef</i>	Schweiz, Irland / Svizzera, Irlanda / <i>Switzerland, Ireland</i>
Fasan / Fagiano / <i>Pheasant</i>	EU, Frankreich / EU, Francia / <i>EU, France</i>
Wild / Selvaggina / <i>Venison</i>	Schweiz, Österreich, Neuseeland / Svizzera, Austria, Nuova Zelanda / <i>Switzerland, Austria, New Zealand</i>
Bündnerfleisch / Carne del Grigione / <i>Engadin meat</i>	Schweiz / Svizzera / <i>Switzerland</i>
Heilbutt / Ippoglosso / <i>Halibut</i>	Nordpazifik, Zucht, Wildfang FA05 / Nordpacifico, Coltura, Maschiaccio FA05 / <i>Nordpacific, Fish farming, wild caught FA05</i>
Tintenfisch / Calamari / <i>Calamari</i>	FAO 71 Westlicher Pazifik Ozean, Wildfang / FAO 71 Oceano Pacifico Occidentale, pescato selvaggio / <i>FAO 71 Western Pacific Ocean, Wild-caught</i>
Saibling / Car / <i>Char</i>	FA05 Europa; Schweiz Aqua Kultur / <i>FA05 Europa; Svizzera Acquacultura / FA05 Europa; Switzerland Aqua Culture</i>
Geräucherter Lachs / Salmone affumicato / <i>Smoked salmon</i>	Irland, Norwegen, Zucht, Netz / Irlanda, Norvegia, Coltura, Rete / <i>Ireland, Norway, Fish farming, Fishing net</i>

Gerne gibt Ihnen unser Service exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

Per qualsiasi informazione su allergie o intolleranze si prega di chiedere al nostro personale di servizio
For any information, concerning allergies or intolerances please ask our service staff

Alle Preise sind in CHF, inklusive Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa

All prices are in CHF, including VAT