

chesa **al parc**

Dinner

Salate – insalate – *salads*

Gemischte Cherrytomaten, Burrata, Balsamico-Vinaigrette, Basilikum-Sorbet

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

Mixed cherry tomatoes, Burrata cheese, balsamic-vinaigrette, basil sorbet

21  

Knackiger und fruchtiger Sommersalat, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, verschiedene Körner und Nüsse

Insalata estiva croccante e fruttata, lamponi, mirtilli, more, semi misti e noci

Crisp and fruity summer salad, raspberries, blueberries, blackberries, various grains and nuts

26  

Suppen – zuppe – *soups*

Karottensuppe, Saiblingstataki

Zuppa di carote, Tataki di salmerino

Carrot soup, char tataki

19  

Gazpacho, Gemüseperlen, Valle Maggia Brotchips

Gazpacho, perle di verdure, chips di pane della Valle Maggia

Gazpacho, vegetable pearls, Valle Maggia bread chips

18  

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose Free

 Gluten Free

Vorspeisen – antipasti – starters

Wolfsbarsch Tatar, Trilogie von der Avocado

Tartare di branzino, trilogia di avocado

Sea bass tartare, avocado trilogy

38   

Rindstatar vom Weide- Rind

Tartare di manzo

Beef tartar

40

Engadiner Bündnerfleisch Teller

Tagliere di carne secca dei Grigioni

Grisons air-dried beef platter

32 / 38

Gebratene Jakobsmuscheln, Auberginencrème, Kaffeesauce

Capesante saltate in padella, crema di melanzana, salsa al caffè

Fried scalopps, eggplant cream, coffee sauce

38   

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose Free

 Gluten Free

Warme Speisen – piatti caldi – *warm dishes*

Asiatischer Reis mit Tofu, Pak Choi, grüne Curry- und Sojasauce
Riso asiatico con tofu, pak choi, salsa al curry verde e salsa di soia
Asian rice with tofu, Pak choi, green curry sauce and soy sauce

32    

Hausgemachte Tagliolini mit Tomaten und Auberginencrème
Tagliolini fatti in casa con pomodori e crema di melanzane
Homemade tagliolini with tomatoes and eggplant cream

36   

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Waldpilze, Taleggiocrème
Gnocchi di patate fatti in casa, funghi selvatici, crema di taleggio
Homemade potato gnocchi, wild mushrooms, taleggio cream

38 

Topinambur Risotto, schwarzer Sommertrüffel
Risotto al topinambur, tartufo nero estivo
Jerusalem artichoke risotto, black summer truffle

42    

 Vegetarian  Vegan  Lactose Free  Gluten Free

Fleischgerichte – piatti di carne – *meat dishes*

Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites, Preiselbeeren
Scaloppina di vitello «alla viennese», patatine fritte, mirtilli rossi
Veal escalope «Viennese style», french fries, cranberries

52 

Gegrilltes Rindsentrecôte «Café de Paris» Butter, Saisongemüse, Pommes frites
Entrecote di manzo grigliato, burro «Café de Paris», verdure di stagione, patatine fritte
Grilled sirloin steak «Café de Paris» butter, seasonal vegetables, french fries


54 

Hausgemachter Kalbsburger, Pilzmayonnaise, Blattspinat, Spiegelei, Süsskartoffel Pommes frites
Burger di vitello fatto in casa, maionese ai funghi, spinaci, uovo fritto, patate dolci fritte
Homemade veal burger, mushroom mayonnaise, spinach leaves, fried egg, sweet potato fries

54

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose Free

 Gluten Free

Fischgerichte - piatti di pesce - *fish dishes*

Gebratener Heilbutt, Lauch-Espuma, Karotten, Zuckerschoten, Sommertrüffel

Halibut arrostito, spuma di porri, carote, taccole, tartufo estivo

Fried halibut, leek espuma, carrots, snow peas, summer truffle

52 

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronen-Tagliolini

Filetto di salmerino arrostito su tagliolini al limone

Fried char fillet with lemon tagliolini

50 

ab zwei Personen – a partire da due persone – *starting from two people*

Engadiner Hausfondue Moitié-Moitié

Fonduta di formaggio dell'Engadina Moitié-Moitié



Engadin cheese fondue Moitié-Moitié

40 pro Person  

Portion Neue Kartoffeln


Porzione di patate novelle

Portion of new potatoes

9.5  

 Vegetarian

 Vegan

 Lactose Free

 Gluten Free

Dessert – dolce – dessert

Panna Cotta, Mango – Passionsfruchtsauce

Panna Cotta, salsa al mango e frutta della passione

Panna cotta, mango and passion fruit sauce

16  

Zitronen - Limettensorbet, Wodka oder Limoncello

Sorbetto al limone e lime, vodka o limoncello

Lemon - lime sorbet, vodka or limoncello

17  

Chesamisù – Mascarponecrème, Röteli Glace

Chesamisù – crema al mascarpone, gelato al Röteli

Chesamisù – mascarpone cream, Röteli ice cream

18 

Gerührter Eiskaffee

Stirred iced coffee

Caffè freddo mescolato

15 

Duett von der Schokolade

lauwarmes Schokotörtchen, weisses Schokoladen Glace

Duetto di cioccolato

tortino di cioccolato tiepido e gelato al cioccolato bianco

Duo of chocolate

tepid chocolate cake and white chocolate ice cream

18 



Vegetarian



Vegan





Lactose Free



Gluten Free

Dessert – dolce – *dessert*

Erdbeermousse, Meringue
Mousse di fragole, meringa
Strawberry mousse, meringue
16  

Glace und Sorbets 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, Röteli

Gelato: vaniglia, cioccolato, espresso, fragola, stracciatella, pino, cioccolato bianco
Sorbetto: Mango - Frutto della passione, Limone – Lime, Röteli

Glace: vanilla, chocolate, espresso, strawberry, stracciatella, pine, white chocolate
Sorbet: mango - passion fruit, lemon – lime, Röteli
6

Schlagrahm / panna montata / *whipped cream*
2

 Vegetarian  Vegan  Lactose Free  Gluten Free

Deklaration / dichiarazione / *declaration*

Rind, Manzo, Beef Schweiz / Irland / Italien / Paraguay

Kalb, Vitello, Veal Schweiz

Schwein, Maiale, Porc Schweiz / Italien

Poulet, Pollo, Chicken Schweiz / Frankreich

Wild, Selvaggina, Game Schweiz / Neuseeland / Deutschland / Österreich

Wolfsbarsch, Branzino, Sea bass Italien / Griechenland, Frankreich, FA027

Lachs, Salmone, Salmon Schottland / Irland, Zucht, Netz

Thunfisch, Tonno, Tuna Indonesien / Philippine, FA071

Jakobsmuscheln, Capesante, Scallops Japan / USA

Heilbutt, Halibut, Halibut Nordpazifik, Zucht, Wildfang, FA05

Saibling, Salmerino, Char Island, F05, Aquaculture / Swiss Aquaculture

Brot, Pane, Bread Schweiz

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