

Chesa al Parc

Abendkarte

Suppen

1/2 Portion

Kraftbrühe nature, mit Ei oder mit Fagottini 7.00 10.00
Consommé nature, à l'œuf ou avec fagottinis
Consommé nature, con uovo o con fagottini
Consommé nature, with egg or fagottinis

Bündner Gerstensuppe 11.00
Potage des Grisons
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Kalte Tomatensuppe mit Feta Käse und Grissini 16.00
Soupe de tomate froide avec Feta et grissini
Crema fredda di pomodoro con Feta con dei grissini
Cold tomato soup with fresh Feta cheese with grissini

Tagessuppe 8.00
Potage du jour
Zuppa del giorno
Soup of the day

Salate / kalte Vorspeise

1/2 Portion

Kleiner gemischter oder grüner Salat	12.00
Petit salade mêlée ou verte	
Piccola insalata mista o verde	
Small mixed or green salad	
"Caprese" mit Ramati Tomaten, Mozzarella, Basilikumöl und Balsamico	19.00
"Caprese" avec tomates Ramati, mozzarella, huile de basilic et vinaigre balsamique	
"Caprese" con pomodori ramati, mozzarella, olio di oliva al basilico e aceto balsamico	
"Caprese" Ramati tomatoes, mozzarella, basil olive oil and balsamico	
Tomaten Salat mit roten Zwiebeln	15.00
Salade de tomates et oignons rouges	
Insalata di pomodori e cipolle rosse	
Tomato salad with red onions	
Crevettencocktail	19.00
Cocktail de crevettes	
Cocktail di gamberetti	
Prawn cocktail	
Nüsslisalat mit Ei und Crevetten	19.00
Salade de mâches avec œuf et crevettes	
Insalata di soncino con uova e gamberetti	
Lamb's lettuce salad with eggs and shrimps	
Steak Tartar mit Toast und Butter	28.00 36.00
Steak tartare avec toast et beurre	
Steak tartare con toast e burro	
Beefsteak Tartar with toast and butter	
Geräucherter Wildlachs mit Toast und Butter	26.00
Saumon sauvage fumé avec toast et beurre	
Salmone affumicato con toast e burro	
Smoked wild salmon with toast and butter	
Bresaola Carpaccio mit marinierten Steinpilzen, Trüffelöl und Parmesan	26.00
Carpaccio de bresaola, cèpes marinées, huile de truffe et parmesan	
Carpaccio di bresaola, funghi porcini marinati, olio al tartufo e parmigiano	
Carpaccio of air-dried meat with marinated boletus, truffle oil and parmesan	

Pasta

1/2 Portion

Spaghetti oder Penne	15.00	23.00
Napoli, aglio olio peperoncino, all'arrabbiata		
Spaghetti ou penne napolitaine, aglio olio peperoncino, all'arrabbiata		
Spaghetti o penne Napoli, aglio olio peperoncino, all'arrabbiata		
Spaghetti or penne with tomato sauce, garlic-olive oil and red hot chilli peppers, all arrabbiata		
Spaghetti oder Penne Bolognese oder Pesto	18.00	25.00
Spaghetti ou penne bolognaise ou al pesto		
Spaghetti o penne alla bolognese o al pesto		
Spaghetti or penne with Bolognese (meat sauce) or Pesto (garlic-basilic sauce)		
Gnocchi an Salbeibutter	19.00	25.00
Gnocchi au beurre et à la sauge		
Gnocchi al burro e salvia		
Gnocchi with butter and sage		

Fische

Seezungenfilet Müllerinnen Art mit Salbei	52.00
Filet de sole meunière à la sauge Filetto di sogliola al burro di salvia Panfried dover sole with sage butter	
Gebackene Eglifilet mit Tartar Sauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	39.00
Filets de perches frits avec sauce Tartar, épinards et pommes persillées Filetti di persico fritti con salsa Tartara, spinaci e patate al prezzemolo Fried perch fillets with Tartar sauce, spinach leaves and persil potatoes	
Gebrautes St-Pierre Filet	45.00
Filet de St-Pierre sauté à la poêle Filetto di pesce San Pietro arrostito Pan fried St-Pierre Filet	
Riesencrevetten nach Mediterranischer Art	45.00
Crevettes géantes à la méditerranéenne avec tomates Cherry, olives et piments Gamberoni giganti alla mediterranea con pomodori Ciliegia, olive e peperoncini King prawns mediterranean style with Cherry tomatoes and chilli peppers	
Wildfang Wolfsbarsch vom Grill	47.00
Loup de mer sauvage grillé Branzino alla griglia Grilled wild sea bass	

Fleische und Gegrilltes

Zürcher Kalbgeschnetzeltes Emincé de veau zurichoise Sminuzzato di vitello alla zurighese Sliced veal Zurich style	48.00
Kalbshaxe nach Mailänder Art Ossobuco à la milanaise Ossobuco alla Milanese Ossobuco milanaise style	44.00
Rindsfiletgulasch Stroganoff Filet de boeuf Stroganoff Filetto di manzo Stroganoff Beef fillet Stroganov style	50.00
Wienerschnitzel Escalope de veau viennoise Scaloppina di vitello alla viennese Veal escalope « Vienna style	48.00
Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Entrecôte grillée avec beurre café de Paris ou sauce au poivre Controfiletto alla griglia con burro alle erbe o con salsa al pepe Sirloin steak with herb butter or pepper sauce	47.00
Grilliertes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Filet de boeuf grillé avec beurre café de Paris ou sauce au poivre Filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe o salsa al pepe Fillet steak with herb butter or pepper sauce	55.00
Rindstagliata mit Parmesan auf Rucolasalat Tagliata de boeuf avec parmesan sur salade de roquette Tagliata di manzo con parmigiano su rucola Tagliata of beef with parmesan cheese on bed of rocket salad	47.00

Zu unseren Fleisch- Fisch- und Grillgerichten servieren wir Ihnen Marktgemüse und nach
Wahl: Pommes Frites, Reis, Dampfkartoffeln, Nudeln,
Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten oder Spätzli

Soweit nicht anders vermerkt verwenden wir Schweizer Fleisch

Ab zwei Personen
À partir de deux personnes
A partire de due persone
From two people

“Châteaubriand” Doppeltes Rindsfilet, béarnaise Sauce (30 Min.)	64.00 p.P.
Châteaubriand, sauce béarnaise Doppio filetto di manzo, salsa bernese Châteaubriand with béarnaise sauce	
Bollito misto	39.00 p.P.
Hauspezialität Spécialité de la maison Specialità della casa House speciality	
Schweizer Käsefondue	33.00 p.P.
Fondue de fromages Fonduta di formaggio svizzero Swiss cheese fondue	

Service und Taxen inbegriffen
Service et taxes inclus
Servizio e tasse sono incluse
Service and taxes included

Dessert

Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	14.00
Sorbet Colonel ou Limoncello Sorbetto al limone con Vodka o Limoncello Lemon sherbet with Vodka or Limoncello	
Karamelköpfchen	12.00
Crème Caramel maison Crème Caramel Caramel custard	
Rahmpudding mit Himbeersauce	14.00
Panna Cotta avec sauce aux framboises Panna cotta con salsa di lamponi Panna Cotta with raspberry sauce	
Frischer Fruchtsalat	12.00
Salade de fruits frais Macedonia di frutta fresca Fruit Salad	
Coupe Dänemark	12.00
Coupe Denmark Gelato di vaniglia con salsa calda al cioccolato Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	
Käseteller	18.00
Assiette de fromage Piatto di formaggi Cheese selection	

Haben Sie Lust auf Eis ? Erkundigen Sie sich bitte bei unserer Bedienung
Désirez-vous de la glace ? Adressez-vous auprès du service pour recevoir notre carte
Desiderate dei gelati? Richiedete la nostra carta
Would you like some ice cream? Please ask for our ice cream list