

AUS DEM SUPPENTOPF



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 10.50
Vegetable consommé with julienne

Tomatencreme mit Gin 10.50
Tomato cream soup with gin

Siedfleischsuppe 13.50
Consommé with boiled beef

Leberknödelsuppe 13.50
Liver dumpling soup

Vorspeise 16.50
as a starter (without rice)

Riesencrevetten **Black Tigers**
Singend serviert, mit Kräutern in Olivenöl

Hauptgang mit Trockenreis 27.00
King prawns served sizzling in olive oil, with butter rice

SALATVARIATIONEN



Gemischter Salat 10.00
Salad of the season

Grüner Salat 8.00
Green salad

Tomatensalat
mit Mozzarella und Oliven 13.50
Tomato salad with Mozzarella and olives

Chesa Salat
mit Speck, Gorgonzola, Croutons 17.50
Salad of the season with bacon, gorgonzola, croutons

Fitness Teller
reich garniert mit Salaten und Früchte
Platter with a variety of seasonal salads and fruit
mit Pouletbrüstli 24.50
with chicken breast

mit Kalbsschnitzel 28.50
with escalope of veal

ÜNSCHI RÖSTI



KNUSPRIGE BUTTERRÖSTI

Fried grated potatoes

→ vegetarisch

CHESA RÖSTI Schinken, Käse, Spiegelei 22.50
with ham, melted chesse and a fried egg

RACLETTE RÖSTI überbacken, Gewürzgurken →22.50
with Raclette Cheese and pickles

RÖSTI AUF GEMÜSEBETT →22.50
on a bed of vegetables

RÖSTI CHE MARTIN 24.50
Pouletstreifen und Riesencrevetten
Chiken meat cut into stripes an king prawns

RÖSTI MIT HIRSCHWURST CH 23.50
with a venison sausage

**RÖSTI MIT KALBSBRATWURST
UND ZWIEBELSAUCE** CH 22.50
with a veal sausage and onion gravy

immer frisch, immer gut

Schweineschnitzel <small>Schwein CH</small>	S	19.50
paniert, Pommes frites	XL	26.00
<i>Bread-crumbed escalope of pork with French fries</i>	XXL	30.00



Pasta



Prättigauer Chruttäschli

an Riesling-Kräutersauce mit Gemüse

22.50

*Prättigauer pasta stuffed with bacon,
cabbage and potatoes weithvinsauce*

Steinpilzravioli an Pilzrahmsauce

22.50

*wild mushroom ravioli
with cream sauce*

Spaghetti alla Casa

22.50

an Gemüsestreifen, Kräutern und Pouletstücken
with sliced chicken and vegetab

Spaghetti Carbonara

19.50

mit Schinkenstreifen, Knoblauch und Rahm
with ham, garlic and cream

Golfer's Spaghetti

18.50

Olivenoel, Cherrytomate und Mozzarella
with cherry tomatoes, olive oil and mozzarella

AUS DER WARMEN KÜCHE

CHESA TOPF

Rindsfiletmedaillons provencal mit Riesencrevetten
und Broccoli auf Röstibett AUS 48.00
*Beef fillet with king pawns, provencal
fried grated potatoes broccoli*

FEUERWEHRTELLER

Rindsfiletgulasch à la minute, scharf BR 41.00
Beef fillet Stroganov, sweet & sour, spicy

KALBSLEBERLI

mit Kräutern in Butter CH 34.50
Calf's liver cooked in herbs and butter

WIENERSCHNITZEL

Kalbsschnitzel paniert CH 40.00
Bread-crumbed escalope of veal

RAHMSCHNITZEL

Schweinerücken, an Pilzrahmsauce CH 31.50
Veal escalope with cream sauce and mushrooms

Als Beilage wählen Sie:

Butterreis (rice), Teigwaren (pasta), Pommes frites (French fries),
Spätzli (small flour dumplings), Salzkartoffeln ((boiled potatoes,
Kartoffelstock (mashed potatoe) Rösti (fried grated potatoes,

Fondue-Vorspeise

Bündnerplättli

12.00

Starter with smoked ham and Grisons air-dried beef

KÄSEFONDUE *Cheese fondue*

25.50

price per person

Sommer und Winter

- mit Steinpilzen

30.50

- *with boletus mushrooms*

ab 1 Person

- mit Speck

30.50

- *with bacon*



RACLETTE

mit Gschwellti, Salzgurken, Tomaten
und Perlzwiebeln, 3 Abstriche

24.50

*with potatoes in their jackets, pickles,
tomatoes, silverskin onions; three plates*

FONDUE CHINOISE

mit Hirsch-, Rind- und Pouletfleisch
reich garniert, Gemüsebouillon

Pommes frites, Butterreis, ab 2 Personen

47.00

Chinese Fondue, slices of meat

*(venison, beef and chicken) cooked at the table
in broth, with various garnishes and sauces*



UNSER FAMILIENANGEBOT FAMILY OFFER

- **Tagessuppe oder Saisonsalat**
Soup of the day or seasonal salad
- **Rahmschnitzel vom Schwein CH**
Butternudeln oder Pommes frites
Saisongemüse
Escalope of pork with cream sauce
Noodles or French fries and
seasonal vegetables
- **Tagesdessert / Daly dessert**

48.00 Pro Person

Familienpreis

Family - Price

2 Erwachsene 1 Kind	2 Adults 1 Child	58.00
2 Erwachsene 2 Kinder	2 Adults 2 Children	68.00
2 Erwachsene 3 Kinder	2 Adults 3 Children	75.00

KUTTELN - TRIPE

Unsere Hausspezialität - speciality of the house

- **an Tomatensauce** **18.50**
with tomato sauce
- **Zürcherart** **18.50**
with white-wine sauce
- **Prättigauerart** **19.50**
with red-wine sauce
- **an Cognacsauce und Morcheln** **19.50**
with cognac sauce and morel mushrooms

Mit Salzkartoffeln oder Reis / mit oder ohne Kümmel
Choose from boiled potatoes or rice and caraway



auf Vorbestellung

vormittags oder Vortag

Mistkratzerli

(frische Hähnchen, Coquelet)

Schweiz

Kefen mit Tomaten

&

Pommes frites

CHF 27.50

