

chesa **al parc**
salate – insalate – *salads*

Gemischter oder grüner Salat

Insalata mista o verde

Mixed salad or green leaf salad

12.50

Burrata, Strauch Tomaten, Olivenöl, Balsamico Reduktion

Burrata, pomodori ramati, olio di oliva, riduzione di balsamico

Burrata, ramati tomatoes, mozzarella, olive oil, balsamic vinegar reduction

19.50

Knackiger Sommersalat, Sprossen, Bresaola Rolle, Ziegenkäse – Cheesecake, Balsamico Vinaigrette

Insalata estiva, germogli, involtino di bresaola, cheese cake salato al formaggio di capra, aceto balsamico

Crunchy summer salad, sprouts, bresaola roll, salty goatcheese - cheesecake

23.50

suppen – zuppe – *soups*

Kraftbrühe Natur oder mit Ei / Flädli / Raviolini (Fleisch, Käse)

Consommé nature o con uovo / crespelle / raviolini (carne, formaggio)

Consommé nature or with egg / crepes / raviolini (meat, cheese)

12.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese fatta in casa

Homemade barley soup «Grisons style»

13.00

Karottencrèmesuppe, Ingwereis, Sashimi vom Zander

Crema di carote, gelato allo zenzero, sashimi di lucioperca

Carrot cream soup, ginger ice cream, sashimi of pikeperch

17.00



chesa **al parc**

kalte speisen – piatti freddi – *cold dishes*

Irischer Räucherlachs, Brioche-Toast, Butter

Salmones Irlandese affumicato, pan brioche tostata, burro salato

Smoked Irish salmon, toasted Brioche toast, salted butter

32.00

Rassiges Rindstatar vom Swiss Prime Beef

Tartar di manzo Swiss Prime

Swiss prime beef tartar

35.00

Engadiner Bündnerfleisch Teller

Carne secca dei Grigioni

Air-dried beef «Grisons style»

30.00 / 34.00

Interpretation vom Vitello Tonnato

Kalbstatar an Thunfischsauce, Saku Tuna

Vitello Tonnato a modo mio

Tartar di vitello, salsa tonnata, tonno saku

Interpretation of the vitello tonnato

Veal tartar, tuna sauce, Saku tuna

36.00



chesa **al parc**

warme speisen – piatti caldi – *warm dishes*

Spaghetti/Penne

Napoli, Aglio olio e peperoncino, All'arrabbiata, Pesto alla Genovese, Bolognese
21.00 / 26.00

Bier – Risotto, Blaubüffelkäse, Bündnerfleisch

Risotto alla birra, formaggio erborinato di bufala, carne secca dei Grigioni
Beer risotto, blue buffalo cheese, air-dried beef «Grisons style»
29.00

Veganes Süsskartoffel mit Currysauce

Patate dolci con salsa curry
Vegan sweet potato with sweet curry sauce
28.00

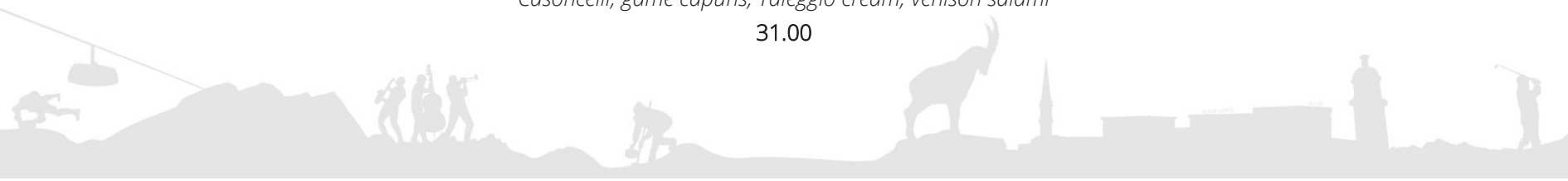
Hausgemachte Hirschcapuns

Capuns di cervo fatti in casa
Homemade venison capuns
30.00

«Rendez – Vous»

Teigtaschen, Wildcapuns, Taleggiocrème, Hirschsalsiz

Casoncelli e capuns di selvaggina, crema al Taleggio, salsiz di cervo
Casoncelli, game capuns, Taleggio cream, venison salami
31.00



chesa **al parc**

fleischgerichte – piatti di carne – *meat dishes*

Gebratenes Hirschfilet, Arvenrisotto, Waldpilzragout

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

Roasted venison fillet, pine risotto, wild mushroom ragout

48.00

Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes Frites, Preiselbeeren

Scaloppina di vitello «alla viennese», patatine fritte, mirtilli rossi

Veal escalope «Viennese style», French fries, cranberries

48.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher» Art, Champignon - Rahmsauce, Butterrösti und Blattsalat

Sminuzzato di vitello alla «Zurighese», salsa ai funghi, Rösti e insalata

Sliced veal «Zurich» style, mushroom cream sauce, Rösti and leaf salad

48.00

Gegrilltes Rindsentrecôte «Café de Paris» vom Grill, saisonales Gemüse, Pommes frites

Entrecote di manzo grigliato «Café de Paris», verdure di stagione, patatine fritte

Grilled sirloin steak «Café de Paris», seasonal vegetables, French fries

52.00

Bison Tagliata, rote Zwiebelcrème, Saisongemüse, Bratkartoffeln

Tagliata di bisonte, crema di cipolla rossa, verdure di stagione, patate arrosto

Bison tagliata, red onion cream, seasonal vegetables, roasted potatoes

51.00



chesa **al parc**

Gebratenes Zanderfilet, Spinattrüffelcrème, frittiertes Eigelb

Filetto di luccioperca arrostito, crema di spinaci al tartufo, turlo d'uova fritto

Roasted pikeperch fillet, spinach truffle cream, fried egg yolk

46.00

Wolfsbarsch vom Grill, saisonales Gemüse, Petersilienkartoffeln

Branzino alla griglia, verdure di stagione, patate al prezzemolo

Grilled sea bass, seasonal vegetables, parsley potatoes

48.00

ab zwei Personen – da due persone – *from two persons*

Engadiner Hausfondue Moitié-Moitié

Fonduta di formaggio Moitié-Moitié

Swiss cheese fondue Moitié-Moitié

36.00 pro Person

Portion Pellkartoffeln

Porzione di patate novelle

Portion of fingerling potatoes

9.00



chesa **al parc**

dessert – dolce – *dessert*

Zitronen-Limetten Sorbet, Vodka oder Limoncello

Sorbetto al limone e lime, Vodka o Limoncello

Lemon – lime sorbet, Vodka or Limoncello

15.00

Apfeltraum

Knusprige Waffel, Apfelmascarponeschaum, Crème Chiboust vom Apfel

Delizia di mela

Cialda croccante, spuma di mela e mascarpone, chibust di mela

Dream of an apple

Crispy waffle, apple mascarpone foam, apple chibust

15.00

Panna Cotta, Mango - Passionsfruchtsauce

Panna Cotta, salsa al mango e frutta della passione

Panna cotta, sauce of mango and passion fruit

15.00

Duett von der Schokolade

lauwarmes Schokotörtchen, weisses Schokoladeneis

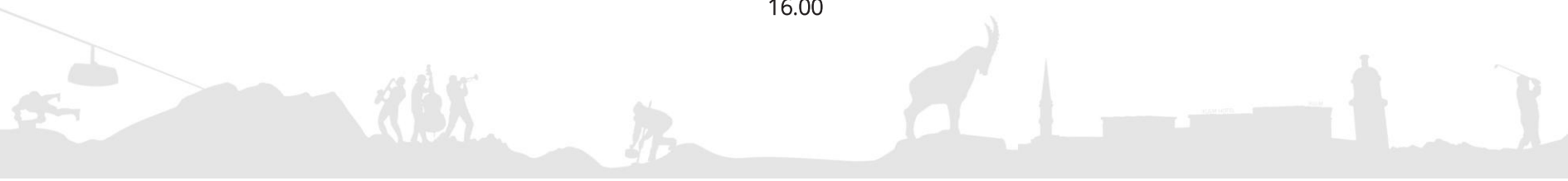
Duetto di cioccolato

tortino di cioccolato tiepido e gelato al cioccolato bianco

Duo of chocolate

tepid chocolate cake and white chocolate ice cream

16.00



chesa **al parc**

dessert – dolce – *dessert*

Kaffee Affogato

Affogato al caffè

Coffee affogato

12.50

Gerührter Eiskaffee

Affogato al caffè cremoso

Creamy iced coffee

12.50

Toblerone Mousse im Glas

Mousse al Toblerone nel bicchiere

Toblerone mousse in the glas

13.00

Eis nach Ihrer Wahl in verschiedene Aromen

Gelato in diversi gusti

Selection of ice cream

Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere, Stracciatella, Mango - Passionsfrucht Sorbet,

Zitrone - Limetten Sorbet, Arve, weisse Schokolade

Vaniglia, cioccolato, espresso, fragola, stracciatella, sorbetto di mango e frutto della passione,

sorbetto di limone e lime, pino svizzero, cioccolato bianco

Vanilla, chocolate, espresso, strawberry, stracciatella, mango - passion fruit sorbet,

lemon - lime sorbet, swiss stone pine, white chocolate

pro Kugel / per pallina / per scoop

4.00

Schlagrahm / panna montata / *whipped cream*

2.00



chesa **al parc**

deklaration - dichiarazione - *declaration*

Rind	Schweiz / Irland / Argentinien* / Uruguay
Kalbfleisch & Schwein	Schweiz
Lamm	Australien / Neuseeland / Schottland
Poulet	Schweiz / Frankreich
Wildfleisch	Österreich/Neuseeland
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht, Netz
Lachs	Irland, Zucht, Netz
Saibling	Griechenland, Zucht, Netz
Graved Lachs	Schottland, Zucht, Netz
Geräucher Lachs	Vietnam, ACC Aquakultur, Netz
Krevetten	Vietnam, ACC Aquakultur, Netz
Wurstwaren, Schinken, Speck	Schweiz
Bündnerfleisch, Rohschinken	Schweiz
Salsiz, Hirschsalsiz Rohspeck	Schweiz
Tiroler Speck, Parmaschinken	Italien
Salami, Bresaola	Italien

Gerne gibt Ihnen unsere Service exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen
For any information concerning allergies or intolerances please ask our service

Alle Preise sind in CHF, inklusive Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa | All prices are in CHF, including VAT

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

*can be produced with non hormonal growth promoters, like antibiotics

