

salate – insalate – *salads*

Gemischter oder grüner Salat

Insalata mista o verde

Mixed salad or green leaf salad

12.00

Nüsslisalat «Veltliner Art» mit Pinienkernen, gehacktem Ei, Bresaolastreifen

Insalata di songino alla valtellinese, pinoli, uovo tritato e bresaola

Lamb's lettuce «Valtellina style» with pine nuts, chopped egg, air dried beef stripes

19.00

«Caprese» Strauch Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Balsamico Reduktion

«Caprese» pomodori, mozzarella, olio di oliva, riduzione di aceto balsamico

«Caprese» tomatoes, mozzarella, olive oil, balsamic vinegar reduction

18.00

Bunt gemischter Sommersalat mit grillierter Maispouardenbrust

Insalata estiva mista con petto di pollo nutrito con mais grigliato

Colorful, mixed summer salad with grilled corn-fed chicken breast

29.00

«Nordsee» Bunt Salatbouquet mit Grönland Krevetten

«Mare del Nord» insalata estiva con gamberi di Groenlandia

«North sea» colorful salad bouquet with prawns from Greenland

29.00

suppen – zuppe – soups

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

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

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

10.00

Gazpacho Andaluz

Gazpacho Andaluso

Andaluzian Gazpacho

12.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese fatta in casa

Homemade barley soup «Grisons style»

12.00

kalte speisen – piatti freddi – *cold dishes*

Rassiges Rindstatar vom Swiss Prime Beef

Tartar di manzo

Swiss prime beef tartare

32.00

Engadiner Bündnerfleisch Teller

Carne secca di Grigioni

Air-dried beef «Grisons style»

28.00 / 32.00

Kalter Roastbeef Teller mit Tatarsauce

Roastbeef freddo con salsa tartara

Cold roast beef with tartare sauce

28.00 / 32.00

Club Sandwich «Chesa al Parc»

Sandwich mit gebratener Pouletbrust, Speck, Ei, Gewürzgurken, Tomaten, Salat und Pommes Frites

Sandwich con petto di pollo arrostito, pancetta, uovo, cetriolini, pomodori, insalata e patatine fritte

Sandwich with roasted chicken breast, bacon, egg, cornichons, tomatoes, salad and French fries

25.00

Silser Bun

mit Wakame, Irischem Rauchlachs, Frischkäse Crème und Pommes Frites

Panino di Sils con wakame, salmone affumicato irlandese, crema di formaggio fresco e patatine fritte

Sils bun with wakame, Irish smoked salmon, curd cheese cream and French fries

29.00

warme snacks – piatti caldi – *warm snacks*

Klassischer Rinds – Hamburger, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Pommes frites
Hamburger di manzo classico, insalata, pomodoro, cipolla, cetriolo, patatine fritte
Classic beef burger, salad, tomatoes, onions, cucumber, French fries
23.00

Cheeseburger, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Pommes frites
Cheeseburger, lardo, insalata, pomodori, cipolle, cetrioli, patatine fritte
Cheeseburger, bacon, salad, tomatoes, onions, cucumbers, French fries
26.00

Pulled Pork Burger, Mais Bun, Coleslaw, Pommes frites
Pulled Pork Burger, pane al mais, insalata di cavolo, patatine fritte
Pulled Pork Burger with corn buns, coleslaw, French fries
26.00

Original St. Galler Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pommes frites
La vera salsiccia di vitello di San Gallo con Rösti o patatine fritte
Original veal sausage from St. Gallen with Rösti or French fries
25.00

+ **Zwiebelsauce** / salsa cipolla / *onion sauce*
3.00

Rösti «Chesa al Parc» mit Spiegelei, Speck und Raclette Käse überbacken
Rösti «Chesa al Parc» con uovo fritto, lardo, e gratinato con formaggio raclette
Rösti «Chesa al Parc» with fried egg, bacon and gratinated with raclette cheese
28.00

Golf Rösti mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm
Golf Rösti con salmone affumicato e panna acida
Golf Rösti with smoked salmon and sour cream
30.00

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

«Marenda Platte» Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Bergkäse, Essiggemüse, Brot und Butter
«Piatto marenda» carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, salsiz, lardo, formaggio, sottaceti, pane e burro
«Marenda plate» *air dried beef, raw ham, salsiz, bacon, cheese, pickled vegetables, bread and butter*

30.00 pro Person

Engadiner Hausfondue

Fonduta di formaggio

Swiss cheese fondue

33.00 pro Person

Portion Pellkartoffeln

Patate novelle

New potatoes

8.50

Pasta – pasta – *pasta*

Spaghetti/Penne

Napoli, Aglio olio peperoncino, All'arrabbiata, Pesto alla Genovese, Bolognese

20.00/26.00

fleischgerichte – piatti di carne – *meat dishes*

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren

Scaloppine di vitello «alla viennese» con patatine fritte e mirtilli

Veal escalope «Viennese style» with French fries and cranberries

45.00

Gegrilltes Entrecôte «Café de Paris» vom Grill, Gemüse Garnitur, Pommes Frites

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

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

48.00

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art» Champignon Rahm Sauce, Butterrösti, Blattsalat

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

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

45.00

Fischgericht – piatto di pesce – *fish dish*

Wolfsbarsch vom Grill nach «Italienischer Art» mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln

Branzino alla griglia all' italiana con spinaci in foglia e patate al prezzemolo

Grilled sea bass «Italian style» with leaf spinach and parsley potatoes

46.00

dessert – dolce – *dessert*

Süßes aus unserer Vitrine

Pasticceria fresca

Sweet pastries

Tagespreis

Kaffee Affogato

Affogato al caffè

Coffee affogato

12.00

Zitronen-Limetten Sorbet mit Wodka oder Limoncello

Sorbetto al limone con vodka o limoncello

Lemon sorbet with Vodka or Limoncello

14.00

Waldbeeren mit Vanille Eis

Frutti di bosco con gelato alla vaniglia

Mixed forest berries with vanilla ice cream

15.00

Panna Cotta – Mango & Passionsfrucht Sauce

Panna Cotta - Mango e salsa di frutta della passione

Panna cotta – Mango & passionfruit sauce

15.00

dessert – dolce – *dessert*

Gerührter Eiskaffee

Affogato al caffè cremoso

Creamy iced coffee

11.00

Eis nach Ihrer Wahl in verschiedene Aromen

Gelato in diversi gusti, per pallina

Selection of ice cream, per scoop

Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere, Stracciatella, Mango-Passionsfrucht Sorbet, Zitrone-Limetten Sorbet
Vaniglia, cioccolato, espresso, fragola,, stracciatella, sorbetto di mango e frutto della passione, sorbetto di limone
Vanilla, chocolate, espresso, strawberry,, stracciatella, mango-passion fruit sorbet, lemon-lime sorbet

3.50

Arve, weisse Schokolade

swiss pine, white chocolate

pino svizzero, cioccolato bianco

4.00

Schlagrahm / panna montata / *whipped cream*

2.00

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 |
| Crevetten | 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