

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 und Bresaolastreifen

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

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

19.00

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

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

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

19.00

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

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese fatta in casa
Homemade barley soup «Grisons style»

12.00

Rotkohl – Marronicrèmesuppe mit Croûtons und Salsiz

Crema di cavolo rosso e maroni, crostini e salsiz
Red cabbage – chestnut cream soup with croutons and Salsiz

16.00

kalte speisen – piatti freddi – *cold dishes*

Rassiges Rindstatar vom Swiss Prime Beef

Tartar di manzo Swiss Prime
Swiss prime beef tartare

32.00

Engadiner Bündnerfleisch Teller

Carne secca dei Grigioni
Air-dried beef «Grisons style»

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

warme snacks – piatti caldi – *warm snacks*

Klassischer Hamburger vom Rind, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Pommes frites
Hamburger classico di manzo, insalata, pomodori, cipolle, cetrioli sottaceto e patatine fritte
Classic beef burger, salad, tomatoes, onions, gherkins and French fries

23.00

Cheeseburger, Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Pommes frites
Cheeseburger, speck, insalata, pomodori, cipolle, cetrioli sottaceto e patatine fritte
Cheeseburger, bacon, salad, tomatoes, onions, gherkins and 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 «Saint Gall» with Rösti or French fries

25.00

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

3.00

«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*

Engadiner Hausfondue

Fonduta di formaggio dell'Engadina

Engadin cheese fondue

35.00 pro Person

Portion Pellkartoffeln

Porzione di patate novelle

Portion of new potatoes

8.50

Pasta – pasta – *pasta*

Spaghetti / Penne

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

20.00 / 26.00

wildgerichte – piatti di selvaggina – *game dishes*

Hausgemachte Wildcapuns mit Hirschsalsiz Chips

Capuns di selvaggina fatti in casa con chips di salsiz di cervo

Game capuns with venison salsiz chips

28.00

Pulled Hirsch Burger mit Coleslaw, Pommes Frites, Preiselbeeren und Walnüsse

Pulled Hamburger di cervo con insalata di cavolo, patate fritte, ribes e nocciole

Pulled venison burger with coleslaw, French fries, cranberries and walnuts

28.00

Pappardelle mit Rehragout

Papardelle al ragù di capriolo

Papardelle pasta with roe deer ragout

29.00

Geschmorte Hirschhaxe mit Polenta Taragna

Ossobucco di cervo con polenta taragna

Braised deer «Haxe» with polenta taragna

38.00

Rehpfeffer «Diana»

Capriolo alla cacciatore «Diana»

Roe deer stew «Diana»

38.00

Gebratenes Hirschfilet mit Arvenrisotto und Waldpilzragout

Filetto di cervo arrostito con risotto al pino cembro e ragù di funghi del bosco

Roasted deer fillet with Swiss stone pine risotto and wild mushroom ragout

45.00

wildgerichte – piatti di selvaggina – *game dishes*

Vegetarischer Herbststeller

Quarkspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, gedämpfte Äpfel, glasierte Maroni

Piatto autunnale vegetariano

Spätzle alla cagliata, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, mele al vapore e marroni glassati

Vegetarian autumn plate

Curd Spätzle, red cabbage, Brussel sprouts, steamed apples and glazed chestnuts

28.00

fleisch – und fischgerichte – piatti di carne e pesce – *meat and fish dishes*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren

Scaloppina 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 mit saisonalem Gemüse und Pommes frites

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

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

48.00

Wolfsbarsch vom Grill nach «Italienischer Art» mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

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*

Kaffee Affogato

Affogato al caffè

Coffee affogato

12.00

Zitronen-Limetten Sorbet mit Vodka oder Limoncello

Sorbetto al limone e lime con Vodka o Limoncello

Lemon – lime sorbet with Vodka or Limoncello

14.00

Waldbeeren mit Vanilleeis

Frutti di bosco con gelato alla vaniglia

Mixed forest berries with vanilla ice cream

15.00

Panna Cotta mit Mango - Passionsfruchtsauce

Panna cotta con salsa al mango e frutto della passione

Panna cotta with sauce of mango and passion fruit

15.00

Marronitraum mit selbstgemachter Meringue «Nesselrode»

Sogno di marroni con meringa «Nesselrode» fatta in casa

Chestnut dream with homemade meringue «Nesselrode»

15.00

Eis nach Ihrer Wahl in verschiedene Aromen, pro Kugel

Gelato in diversi gusti, per pallina

Selection of ice cream, per scoop

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

3.80

Schlagrahm / panna montata / *whipped cream*

2.00

deklaration - dichiarazione – *declaration*

Rind

Schweiz / Irland

Kalbfleisch & Schwein

Schweiz

Lamm*

Australien / Neuseeland / Schottland / Irland

Poulet

Schweiz / Frankreich

Fleischwaren, Wurstwaren, Schinken, Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohspeck, Salsiz

Schweiz

Tiroler Speck , Parmaschinken, Salami

Italien

Wildfleisch

Österreich / Deutschland

***kann mit Antibiotika versetzt sein** / può contenere tracce di antibiotici / *may contain traces of antibiotics*

Alle Preise sind in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa

All prices are in CHF including VAT