

---

**Chesa Salis**  
Historic Hotel Engadin

**MENU**

---

HERZLICH WILLKOMMEN  
A WARM WELCOME





# VORSPEISEN

## STARTERS

**BLATTSALAT** | Mehrkorn-Kracker

**LETTUCE** | Multigrain-Crackers

CHF 13,00

**GEMISCHTER SALAT**

Tomate | Gurken | Karotten | Paprika | Radieschen

**MIXED SALAD**

Tomato | Cucumber | Carrot | Bell pepper | Red radish

CHF 15,00

**DRESSINGS**

Haus-Dressing | French Dressing | Olivenöl | Balsamico-Essig

**DRESSINGS**

House dressing | French dressing | Olive oil | Balsamic vinegar

**RINDS-FILET-TATAR VON HATECKE (80g)**

Cherry-Tomaten | Enoki-Pilze | Pommery-Senf-Creme

**FILLET OF HATECKE BEEF TATAR**

Cherry tomatoes | Enoki mushrooms | Pommery mustard cream

CHF 29,00

**GEBEIZTE FORELLE**

Avocado | Radieschen | Rettich | Randen | Sour-Cream

**PICKLED TROUT**

Avocado | Red radish | Horseradish | Beetroot | Sour cream

CHF 21,00

**ZUCCHINI RÖLLCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE**

Karotte | Pinienkernen | Granatapfel

**COURGETTE ROLLS WITH GOATS CHEESE**

Carrot | Pine nuts | Pomegranate

CHF 21,00

**AUBERGINEN-TATAR**

Hummus | Oliven

**AUBERGINE TARTAR**

Hummus | Olives

CHF 19,00





## SUPPEN

---

### SOUPS

#### **BÜNDNER GERSTENSUPPE**

Schnittlauchbrot

#### **GRISONS BARLEY SOUP**

Chive Bread

CHF 12,50

## HAUPTGERICHTE

---

### MAIN DISHES

#### **OFFENE PETERSILIEN-RAVIOLI**

Geschmortes Schwein|Rote Linsen Püree|Wirsing

#### **OPEN PARSLEY RAVIOLI**

Braised pork|Red lentil puree|Savoy cabbage

CHF 35,00

#### **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET**

Bulgur|Tomaten Consomme|Tomaten-Salsa

#### **ROASTED SEA PERCH**

Bulgur wheat|Tomato consomme|Tomato salsa

CHF 41,00

#### **HAUSGEMACHTE CAPUNS „CHESA SALIS“**

Mangold|Speck|Bergkäse

#### **HOMEMADE CAPUNS \*CHESA SALIS\***

Chard leaf | Bacon| Mountain cheese

CHF 29,00





# VEGETARISCH

---

## VEGETARIAN

**SAFRAN CANNELLONI MIT VIOLETTEN KARTOFFELN  
UND FRÜHLINGSZWIEBELN**

Brokkoli | Kohlrabi | Mandelschaum

**SAFFRON CANNELLONI WITH VIOLET POTATOES  
AND SPRING ONIONS**

Broccoli | Turnip cabbage | Almond foam

CHF 29,00

**BUCHWEIZEN-TALER MIT CURRY & GRÜNEM SPARGEL**

Süßkartoffeln | Karamalisierte Schalotten | Schnittlauch-Creme

**BUCKWHEAT TALER WITH CURRY & GREEN ASPARAGUS**

Sweet potatoes | Caramelised shallots | Wild chive cream

CHF 26,00

**HAUSGEMACHTE CAPUNS „CHESA SALIS“**

Mangold | Bergkäse

**HOMEMADE CAPUNS \*CHESA SALIS\***

Chard leaf | Mountain cheese

CHF 24,00







# VOM HOLZKOHLEGRILL

## FROM THE CHARCOAL GRILL

Zu jedem Gericht ist eine Beilage & eine Sauce inbegriffen.  
One side dish & a sauce is included with each main dish

### **FORELLE GANZ GEBRATEN | GRILLED TROUT**

CHF 46,00

### **DOPPELTES RINDSFILET VON HATECKE CH (400g) (für 2 Personen) DOUBLE HATECKE BEEF FILLET CH (400g) (for 2 people)**

CHF 60,00 pro Person / per person

### **RIBEYE VON HATECKE CH (250g) | HATECKE RIBEYE**

CHF 56,00

Fische werden im ganzen serviert | Fish is served on the bone

## UNSERE EMPFEHLUNG |

### OUR SUGGESTION

#### **GRABER'S LAMM IM HEU**

#### **GRABER'S LAMB IN HAY**

für 2 Personen | for 2 people

CHF 56,00 pro Person | per person

#### **BEILAGEN | SIDE DISHES**

Bratkartoffeln|Sautéed potatoes|CHF 6,50

Zitronen-Risotto|Lemon risotto|CHF 6,50

Ratatouille|Ratatouille|CHF 6,50

Junger Spinat|Spinach|CHF 6,50

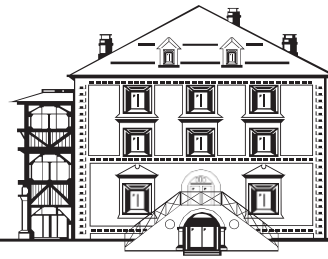
#### **SAUCEN | SAUCES**

Pfeffer-Sauce|Pepper sauce|CHF 6,00

Sauce Bearnaise|Bearnaise sauce|CHF 5,50

Kräuterbutter |Herb butter|CHF 4,50

Weisswein-Sauce|White wine sauce|CHF 5,00



---

# Chesa Salis

Historic Hotel Engadin

BEVER-ST.MORITZ

---

[WWW.CHESA-SALIS.CH](http://WWW.CHESA-SALIS.CH)

