



Chesa Salis
Historic Hotel Engadin

MENU

HERZLICH WILLKOMMEN
A WARM WELCOME





VORSPEISEN

STARTERS

BLATTSALAT | Mehrkorn-Kracker

LETTUCE | Multigrain-Crackers

CHF 12,50

DRESSINGS

Haus-Dressing | French-Dressing | Essig & Öl

DRESSINGS

House dressing | French dressing | vinegar & oil

BABY-LATTICH-SALAT

Apfel | Vogelbeere | Buchweizen | Puschlaver Rohschinken

BABY-ROMAINE-SALAD

apple | rowan berries | buckwheat | puschlaver raw ham

CHF 17,00

RINDS-FILET-CARPACCIO VON HATECKE

Senfcreme | Wachtelei | Kräutersalat | Belper Knolle

BEEF FILLET CARPACCIO FROM HATECKE

mustard cream | quail egg | herb salad | belper knolle cheese

CHF 28,00

SAIBLINGS-TATAR

Karotten | Gurken | Balsamico-Perlen | Kartoffelbrot

CHAR TARTAR

carrots | cucumber | balsamic pearls | potato bread

CHF 21,00

ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE

Petersilien-Sponge | Gartenkresse | Radieschen-Eis

GOATS CHEESE MOUSSE

parsley sponge | garden cress | radish ice cream

CHF 20,00

AUBERGINEN-TATAR

Hummus | Oliven

EGGPLANT TARTAR

hummus | olives

CHF 19,00





SUPPEN

SOUPS

BÜNDNER GERSTENSUPPE
GRISONS BARLEY SOUP

CHF 12,50

LAUWARME TOMATEN-CONSOMMÉ

gebeizte Forelle|Erbsen|Minze

LUKEWARM TOMATO CONSOMME

pickled trout|peas|mint

CHF 16,00

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

OFFENE PETERSILIEN RAVIOLI

geschmortes Rind vom Hatecke|weisse-Bohnen-Püree|
Rosmarin|Frühlingszwiebeln

OPEN PARSLEY RAVIOLI

braised beef from Hatecke|white bean puree|rosemary|spring onions

CHF 39,00

SOUS VIDE GEGARTES LACHS-FILET
VON DER LACHSFARM LOSTALLO

Paprika|Sanddorn|Quinoa|Zitronen-Verveine-Sauce

SOUS VIDE COOKED SALMON FILLET

pepper|sea buckthorne|quinoa|lemon verveine sauce

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

Sellerie|Spinat|Mandelschaum

SAFFRON CANNELLONI WITH VIOLET POTATOES

celery|spinach|almond foam

CHF 31,00

ARTISCHOCKEN-RICOTTA-STRUDEL

geschmorter Lauch|Honig|Pinienkerne|Rauke|Rotwein-Sauce

ARTICHOKE-RICOTTA-STRUDEL

braised leek|honey|pine nuts|rocket|redwine-sauce

CHF 32,00





VOM HOLZKOHLEGRILL

FROM THE CHARCOAL GRILL

VON UNSEREM METZGER HATECKE:

FROM OUR BUTCHER HATECKE:

DOPPELTES RINDSFILET (400g) (für 2 Personen)

DOUBLE BEEF FILLET CH (400g) (for 2 people)

CHF 125.00

RIBEYE (250g)

CHF 56,00

FORELLE GANZ GEBRATEN | GRILLED TROUT

CHF 46,00

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

Zu jedem Gericht ist eine Beilage & eine Sauce inbegriffen.

One side dish & a sauce is included with each main dish.

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 5,50

Risotto|risotto|CHF 6,00

Ratatouille|ratatouille|CHF 6,00

junger Spinat|spinach|CHF 7,00

SAUCEN | SAUCES

Pfeffer-Rahm-Sauce|pepper sauce|CHF 6,00

Sauce Bearnaise|bearnaise sauce|CHF 6,00

Kräuterbutter|herb butter|CHF 4,50

Weisswein-Sauce|white wine sauce|CHF 5,50



DESSERT



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

CHF 9,00

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA

Himbeer-Coulis|Sabayone Espuma

PASSIONFRUIT PANNA COTTA

raspberries|sabayone

CHF 13,00

SCHOKOLADEN TARTE MIT ALFARROBA

Erdbeerglace

CHOCOLATE TARTE WITH ALFARROBA

strawberry ice cream

CHF 14,00

EISKAFFEE "CHESA SALIS"

Mocca-Eis|Kahlua|Schlagrahm

COFFEE ICE "CHESA SALIS"

Coffee ice cream|Kahlua|whipped cream

CHF 16,00 | CHF 9,00

GLACÉ

Vanille|Schokolade|Mocca

ICE CREAM

Vanilla|chocolate|mocha

CHF 3,80 PRO KUGEL|PER SCOOP

SORBETS

Zitrone|Himbeer|Erdbeer

SORBETS

Lemon|raspberry|strawberry

CHF 3,80 PRO KUGEL|PER SCOOP

SCHLAGRAHM |WHIPPED CREAM

CHF 1,00

KÄSE AUS DER REGION

Variation von drei Käse|Früchtebrot|Garnitur

CHEESE FROM THE REGION

selection of 3 cheeses|fruit bread|garnish

CHF 29,00



Chesa Salis

Historic Hotel Engadin

BEVER-ST.MORITZ

WWW.CHESA-SALIS.CH

