

Chesa Salis
Historic Hotel Engadin

MENU

HERZLICH WILLKOMMEN
A WARM WELCOME





VORSPEISEN

STARTERS

BLATTSALAT | Mehrkorn-Kracker

LETTUCE | Multigrain-Crackers

CHF 13,00

DRESSINGS

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

DRESSINGS

House dressing | French dressing | Olive oil | Balsamic vinegar

NÜSSLI-SALAT

Puschlaver Rohschinken | pochiertes Ei | Wallnusskerne | Wallnussöl

NÜSSLI SALAD

Puschlaver dried ham | poached egg | walnut seeds | walnut oil

CHF 19,00

RINDS-FILET-TATAR VON HATECKE MIT ZITRONENÖL

gebackenes Wachtelei | Senf-Creme

FILLET OF HATECKE BEEF TATAR WITH LEMON OIL

baked quail egg | mustard cream

CHF 28,50

GEBEIZTE FORELLE

hauseigene Vogelbeeren | Petersilienwurzel | Retiabrot

PICKLED TROUT

rowanberries | parsley root | retia bread

CHF 22,00

ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE

Rande | Kürbis | Honig

GOATS CHEESE MOUSSE

beetroot | pumpkin | honey

CHF 21,00

AUBERGINEN-TATAR

Hummus | Oliven

AUBERGINE TARTAR

hummus | olives

CHF 19,00





SUPPEN

SOUPS

BÜNDNER GERSTENSUPPE

GRISONS BARLEY SOUP

CHF 12,50

MARONISUPPE

Cranberries|Rosmarin-Croutons

CHESTNUTSOUP

cranberries|rosemary croutons

CHF 16,00

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

OFFENE PETERSILIEN-RAVIOLI

Geschmortes Wollschwein|Rote Linsen Püree|Wirsing

OPEN PARSLEY RAVIOLI

braised pork|red lentil puree|savoy cabbage

CHF 35,00

SAIBLINGSFILET

Safran-Risotto|Sanddorn-Fenchel-Salat

CHARFILET

saffron risotto|sea buckthorn fennel salad

CHF 38,00

ROSA HIRSCH- ENTRECÔTE MIT HASELNUSSPANADE

Knödel|Sellerie|schwarze Johannisbeeren|Wacholder-Jus

PINK ROASTED VENISON WITH HAZELNUTCOATING

dumpling|selery|black currants|juniper jus

CHF 45,00

HAUSGEMACHTE CAPUNS „CHESA SALIS“

Mangold|Speck|Bergkäse

HOMEMADE CAPUNS *CHESA SALIS*

chard leaf|bacon|mountain cheese

CHF 29,00





VEGETARISCH

VEGETARIAN

SAFRAN CANNELLONI

MIT BLAUEN ST.GALLER KARTOFFELN VOM ALBULATAL

Babyspinat|Lauch|karamellierte Schalotten|Mandelschaum

SAFFRON CANNELLONI

WITH BLUE ST.GALLER POTATOES FROM THE ALBULA VALLEY

Baby spinach|leek|caramelized shallots|Almond foam

CHF 29,00

BUCHWEIZEN-WÜRFEL MIT KREUZKÜMMEL

Steckrübe|Rotkohl|Belper-Knolle|Rotwein-Sauce

BUCKWHEAT CUBES WITH CUMIN

rutabaga|red cabbage|Belper tuber|red wine sauce

CHF 28,00

TARAGNA-POLENTA-SCHNITTE

Spitzkohl|Pastinaken|gebackene Pinienkerne|Tomaten-Jus

TARAGNA-POLENTA-SLICE

cabbage|parsnips|baked pine nuts|tomato-jus

CHF 27,00





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 49,00

DOPPELTES RINDSFILET VON HATECKE CH (400g) (für 2 Personen)

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

CHF 125,00

RIBEYE VON HATECKE CH (250g) | HATECKE RIBEYE

CHF 54,00

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

CHF 104,00

BEILAGEN | SIDE DISHES

Weisse Lötschentaler Bratkartoffeln|

Sautéed potatoes|CHF 7,00

Risotto|risotto|CHF 6,50

Ratatouille|Ratatouille|CHF 6,50

Junger Spinat|Spinach|CHF 6,50

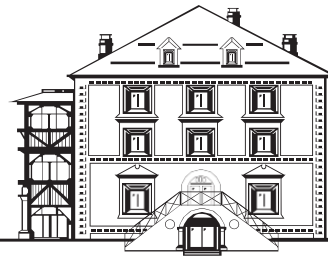
SAUCEN | SAUCES

Pfeffer-Sauce|Pepper sauce|CHF 6,00

Sauce Bearnaise|Bearnaise sauce|CHF 5,50

Kräuterbutter |Herb butter|CHF 5,00

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



Chesa Salis

Historic Hotel Engadin

BEVER-ST.MORITZ

WWW.CHESA-SALIS.CH

