CHESA AL PARC

KULM HOTEL ST. MORITZ

HERBSTMENÜ

HERBSTMENÜ

Menù autunnale — Autumn menu

SALATE — INSALATE — SALADS

Gemischte Cherrytomaten, Burrata, Balsamico-Vinaigrette 21
Pomodorini misti, burrata, vinaigrette al balsamico / Mixed cherry tomatoes, burrata, balsamic vinaigrette

Nüsslisalat «Veltliner» Art, Pinienkerne, gehacktes Ei, Bresaolastreifen 21
Insalata di songino alla Valtellinese, pinoli, uovo tritato, strisce di bresaola / Lamb's lettuce "Veltlin" style, pine nuts, chopped egg, bresaola strips

SUPPEN — ZUPPE — SOUPS

Steinpilzsuppe 19
Zuppa di porcini / Porcini mushroom soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe 16
Zuppa d'orzo Grigionese fatta in casa / Homemade barley soup «Grisons style»

Brennnesselsuppe, Ricottagnocchi 17
Zuppa di ortiche, gnocchi di ricotta / Nettle soup, ricotta gnocchi

KALTE SPEISEN — PIATTI FREDDI — COLD DISHES

Tatar vom Weiderind 40
Tartare di manzo / Beef tartare

Engadiner Bündnerfleisch-Teller 32 (small portion) / 38 (large portion)
Piatto di carne secca dei Grigioni / Grisons air-dried beef platter

WARME SPEISEN — PIATTI CALDI — WARM DISHES

Original «St. Galler Kalbsbratwurst», Rösti oder Pommes frites 29
Originale salsiccia di vitello di San Gallo, rösti o patatine fritte / Original St. Gallen veal sausage, rösti or french fries

+ Zwiebelsauce 4
+ salsa di cipolle / + onion sauce

«Golf Rösti», geräucherter Lachs, Sauerrahm 40
"Golf" Rösti, salmone affumicato, panna acida / "Golf" Rösti, smoked salmon, sour cream

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Per informazioni su allergie o intolleranze, si prega di contattare il nostro personale di servizio. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e sono comprensivi di IVA. All prices are in Swiss Francs including VAT.
Deklaration / Dichiarazione / Declaration: Rind - Schweiz / Irland. Kalb - Schweiz. Geräucherter Lachs - Irland, Norwegen, Zucht, Netz. Wolfsbarsch - EU, Zucht, Wildfang. Bündnerfleisch - Schweiz.

HERBSTMENÜ

WARME SPEISEN — PIATTI CALDI — WARM DISHES · CONTINUED

Gemüse-Quinoa-Bowl, Kirschtomaten, Edamame, Shiitakepilze, Tofu, Avocado, gemischte Samen, Kokosmilch, Sojasauce 32
Bowl di quinoa e verdure, pomodorini, edamame, funghi shiitake, tofu, avocado, semi misti, latte di cocco, salsa di soia / Vegetable quinoa bowl, cherry tomatoes, edamame, shiitake mushrooms, tofu, avocado, mixed seeds, coconut milk, soy sauce

AB ZWEI PERSONEN — DA DUE PERSONE — FOR TWO PEOPLE

Engadiner Hauskäsefondue «Chesa al Parc» Selektion 40 per person
Fonduta di formaggio della casa dell'Engadina selezione «Chesa al Parc» / Engadine house cheese fondue «Chesa al Parc» selection

Portion Gschwellti 9.5
Porzione di patate lesse con la buccia / Portion of boiled potatoes in their skins

PASTA — PASTA — PASTA

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, frische Tomatensauce, Büffelmozzarella 39
Gnocchi di patate fatti in casa, salsa di pomodoro fresco, mozzarella di bufala / Homemade potato gnocchi, fresh tomato sauce, buffalo mozzarella

WILDGERICHTE — PIATTI DI SELVAGGINA — WILD GAME DISHES

Hirschroastbeef, Ziegenkäse, Pfifferlinge, rote Beeren 45
Roast beef di cervo, formaggio di capra, finferli, frutti rossi / Venison roast beef, goat cheese, chanterelles, red berries

Kürbisflan, Sbrinz-Käsefondue, Steinpilze, Kastanien 38
Flan di zucca, fonduta di formaggio Sbrinz, porcini, castagne / Pumpkin flan, Sbrinz cheese fondue, porcini mushrooms, chestnuts

Topinamburrisotto, Hirschfilet, Wacholder-Blaubeersauce 55
Risotto al topinambur, filetto di cervo, salsa al ginepro e mirtilli / Jerusalem artichoke risotto, venison fillet, juniper and blueberry sauce

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Per informazioni su allergie o intolleranze, si prega di contattare il nostro personale di servizio. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e sono comprensivi di IVA. All prices are in Swiss Francs including VAT.
Deklaration / Dichiarazione / Declaration: Rind - Schweiz / Irland. Kalb - Schweiz. Geräucherter Lachs - Irland, Norwegen, Zucht, Netz. Wolfsbarsch - EU, Zucht, Wildfang. Bündnerfleisch - Schweiz.

HERBSTMENÜ

WILDGERICHTE — PIATTI DI SELVAGGINA — WILD GAME DISHES · CONTINUED

Hirschentrecôte in der Gewürzkruste, Pastinake, Rosenkohl 52
Entrecôte di cervo in crosta di spezie, pastinaca, cavoletti di bruxelles / Spice-crusted venison entrecôte, parsnip, Brussels sprouts

Rehgeschnetzeltes, Cognac, Spätzli, marinierter Rotkohl, Apfel, Preiselbeerkonfitüre 50
Sminuzzato di capriolo, spätzli, cognac, cavolo rosso marinato, mela, confettura di mirtilli rossi / Sliced roe deer, cognac, spätzle, marinated red cabbage, apple, lingonberry jam

Polentaknödel gefüllt mit Gruyère, Wildschweinragout, Bergbutter, Schnittlauch 42
Canederli di polenta ripieni di Gruyère, ragù di cinghiale, burro d'alpeggio, erba cipollina / Polenta dumplings filled with Gruyère, wild boar ragu, mountain butter, chives

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE — PIATTI DI CARNE E PESCE — MEAT AND FISH DISHES

Wienerschnitzel vom Kalb, Pommes frites, Preiselbeeren 52
Scaloppa di vitello «alla Viennese», patatine fritte, marmellata di mirtillo rosso / Veal escalope «Viennese», french fries, lingonberries

Gegrillter Wolfsbarsch, Zitronensauce, Saisongemüse, Salzkartoffeln 52
Branzino alla griglia, salsa al limone, verdure di stagione, patate lesse / Grilled sea bass, lemon sauce, seasonal vegetables, boiled potatoes

DESSERT — DOLCE — DESSERT

Kaffee Affogato 16
Caffè Affogato / Coffee Affogato

Zitronen-Limettensorbet, Vodka oder Limoncello 17
Sorbetto al limone e lime, vodka o limoncello / Lemon–lime sorbet, vodka or limoncello

Joghurt Panna Cotta, Mango-Passionsfrucht-Sauce 16
Panna cotta allo yogurt, salsa al mango e frutto della passione / Yoghurt panna cotta, mango and passion fruit sauce

Crème Brûlée, Kastanieneis 19
Crème brûlée, gelato di castagne / Crème brûlée, chestnut ice cream

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Per informazioni su allergie o intolleranze, si prega di contattare il nostro personale di servizio. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e sono comprensivi di IVA. All prices are in Swiss Francs including VAT.
Deklaration / Dichiarazione / Declaration: Rind - Schweiz / Irland. Kalb - Schweiz. Geräucherter Lachs - Irland, Norwegen, Zucht, Netz. Wolfsbarsch - EU, Zucht, Wildfang. Bündnerfleisch - Schweiz.

HERBSTMENÜ

DESSERT — DOLCE — DESSERT · CONTINUED

Dekonstruierter Apfelstrudel, Vanilleeis, Zimt 20
Strudel di mele scomposto, gelato alla vaniglia, cannella / Deconstructed apple strudel, vanilla ice cream, cinnamon

Glace und Sorbet nach Wahl, pro Kugel 6
Gelati e sorbetti a scelta, per pallina / Ice cream and sorbet of your choice, per scoop. Glace: Vanille, Schokolade, Espresso, Stracciatella. Sorbet: Mango - Passionsfrucht, Zitrone - Limette, Erdbeere / Ice cream: Vanilla, chocolate, espresso, stracciatella. Sorbet: mango - passion fruit, lemon - lime, strawberry

Schlagrahm 3
Panna montata / Whipped cream

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Per informazioni su allergie o intolleranze, si prega di contattare il nostro personale di servizio. For any information concerning allergies or intolerances, please ask our service staff.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e sono comprensivi di IVA. All prices are in Swiss Francs including VAT.
Deklaration / Dichiarazione / Declaration: Rind - Schweiz / Irland. Kalb - Schweiz. Geräucherter Lachs - Irland, Norwegen, Zucht, Netz. Wolfsbarsch - EU, Zucht, Wildfang. Bündnerfleisch - Schweiz.