



ANTEPAST E SALATA

Duo de filets de truite fumée de la région

Saumon fumé maison

Crème au raifort et citron ^{D.G.O.}

Geräuchertes Forellenfilet aus der Region

Geräucherter Lachs, Meerrettichcrème mit Zitrone

Home-smoked local trout filet

Smoked salmon, horseradish cream with lemon

36

Terrine de foie gras, salade de mâche

Huile de noix, croûtons de pain Maggia

Sauce Cumberland ^{A.G.H.O.}

Hausgemachte Gänseleberterriner, Feldsalat

Walnussöl, Maggia Brot Croûtons

Sauce Cumberland

Homemade foie gras terrine

Lamb's lettuce, walnut oil

Maggia bread croûtons, Cumberland sauce

54

Viande des Grisons de la boucherie Hatecke

Salsiz de gibier, Sciatt ^{A.G.M.O.}

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke

Wildsalsiz, Sciatt

Air-dried beef from Hatecke butchery

Game salsiz, Sciatt

39

Carpaccio de chevreuil, chanterelles marinées

Coulis de baies sauvages

Chips de pain Maggia ^{A.H.O.}

Rehcarpaccio, marinierte Pfifferlinge

Wildbeeren-Coulis, Maggia Brot Chips

Venison carpaccio, marinated chanterelles

Wild berry coulis, Maggia bread chips

48

Raclette façon Chesa Veglia

Pommes de terre nappées de fromage

Pickles variés ^{G.H.L.O.}

Raclette Chesa Veglia

Babykartoffeln bedeckt mit geschmolzenem

Raclettekäse, eingelegtem Gemüse

Raclette Chesa Veglia-style

Baby potatoes covered with melted

Raclette cheese, mixed pickles

VEGETARIAN

36

Salade d'été ^{G.H.O.}

Salade mêlée, abricot grillé, concombre

Tomates cerises multicolores

Noisettes grillées, vinaigrette à la framboise

Blattsalat, grillierte Aprikose, Gurke

Bunte Cherrytomaten, geröstete Haselnüsse

Himbeer-Dressing

Mixed lettuce, grilled apricot, cucumber

Coloured cherry tomatoes

Toasted hazelnuts, raspberry dressing

VEGETARIAN

28

Salade de homard entier

À la mode Chesa Veglia ^{B.O.}

Salat vom ganzen Hummer

Chesa Veglia-Art

Whole lobster salad Chesa Veglia-style

120





LAS SCHOPPAS

Velouté de petits pois
Servi avec des copeaux de Sbrinz ^{G.L.}
Erbsevelouté
Serviert mit Sbrinzspänen
 Pea velouté served with Sbrinz shavings
 VEGETARIAN
 28

Potage des Grisons ^{A.G.L.O.}
Bündner Gerstensuppe
 Grisons-style barley soup
 28

Consommé de queue de bœuf au Porto ^{C.L.O.}
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein
 Clear oxtail consommé with Port
 28

LAS PASTAS

Pizzoccheri à la mode de Poschiavo
Pâtes de sarrasin aux haricots verts
Pommes de terre, épinards et fromage ^{A.C.G.M.}
Pizzoccheri nach Puschlaver-Art
Buchweizennudeln, grüne Bohnen
Kartoffeln, Spinat, Käse
 Pizzoccheri pasta Puschlav-style
 Buckwheat pasta, green beans
 Potatoes, spinach, cheese
 VEGETARIAN
 32

Capuns Engadinoise
Côtes de bette, pâte de Spätzli, légumes
Crème de fromage ^{A.C.G.L.}
Capuns Engadiner-Art, Mangoldblätter
Spätzliteig, Gemüse, Käsesauce
 Capuns Engadin-style
 Swiss chard leaves, spätzli-dough, vegetables
 Creamy cheese sauce
 VEGETARIAN
 39

Tagliatelles fraîches, ragoût de cerf
Fondue de Taleggio ^{A.C.G.H.L.M.O.}
Frische Tagliatellen mit feinem Hirschragout
Geschmolzener Taleggio
 Fresh tagliatelle, slow-cooked venison ragout
 Melted Taleggio
 40

Ravioli farcis
Bresaola, fromage de chèvre, cèpes ^{A.C.G.H.L.M.O.}
Ravioli mit Bresaola und Ziegenkäse
Steinpilzen
 Ravioli with bresaola and goat cheese
 Porcini mushrooms
 40

Taglierini au homard flambé au Cognac
Bisque, tomate, basilic ^{A.B.C.L.O.}
Taglierini mit Hummer flambiert mit Cognac
Bisque, Tomaten, Basilikum
 Taglierini pasta with lobster
 Flambéed with Cognac, bisque, tomato, basil
 72





CAVIAR

Golden “Réserve du Palace” Caviar
Blinis ou pommes de terre au four ^{A.C.D.G.}

Golden “Réserve du Palace” Kaviar
Blinis oder Ofenkartoffel

Golden “Réserve du Palace” Caviar
 Blinis or oven baked potato
 50 gr. 3 1 0

PESCHS E CRUSTACEAS

Crevettes Black Tiger citronné au persil

Sautées au beurre

Haricots verts, riz pilaf ^{B.G.L.O.}

Black Tiger Garnelen

Sautiert in Zitronen-Petersilienbutter

Grüne Bohnen, Pilaw Reis

Black Tiger prawns

Sautéed with lemon parsley butter

Green beans, pilaf rice

78

Risotto à la perche

Crèmeux aux herbes de montagne ^{A.D.G.H.L.M.O.}

Egli-Risotto

Cremig verfeinert mit Bergkräutern

Perch risotto

Creamed with mountain herbs

60

Filets d’Omble-chevalier poêlé au thym

Jardinière de légumes

Pommes de terre nature ^{A.D.G.}

Gebratene Saiblingfilets mit Thymian

Gemischtem Gemüse, Kartoffeln

Swiss char filets with thyme

Mixed vegetables, potatoes

54

Pavé de loup de mer sauce vierge

Caponata ^{D.H.L.O.}

Wolfsbarschfilet, Tomaten, vierge Sauce

Caponata

Sea bass fillet with vierge dressing

Caponata

65

ALLERGENS: A Grain with gluten | B Shellfish | C Eggs from chicken | D Fish | E Peanuts | F Soja beans | G Milk from mammal | H Nuts
 L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | O Sulphur dioxide and sulphites | P Lupin | R Mollusca
 Please inform our team of any allergies or dietary requirements.

BREAD AND FINE PASTRY ORIGIN: **GLUTEN FREE BREAD:** DE, **BLINIS:** FR, **GLUTEN FREE TOAST:** SE
 ALL OTHER BREADS AND FINE BAKERY PRODUCTS: CH

MEAT ORIGIN: **VEAL:** CH; **BEEF:** CH, GB; **POULTRY:** CH, FR; **GAME:** CH, AT; **LAMB:** AU*, GB
 *May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.

FISH ORIGIN: **TURBOT:** FAO 27, NE Atlantic **SEA BASS:** FR, FAO 27, NE Atlantic **SOLE:** FAO 27, NE Atlantic **PRAWN:** VN
LOBSTER: F, USA **TROUT:** IT **CHAR:** CH **TUNA:** FAO 71, West Pacific Ocean, **SALMON:** GB **SCAMPI:** ZA
SCALLOP: FAO 61, NW Pacific, **SARDINE:** MA, **OCTOPUS:** IT, **PERCH:** IS

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT. Patrizier Stuben Sommer 2026





LAS CHARNS

Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau

Sauce crémeuse aux cèpes, rösti ^{A.G.L.O.}

Kalbsgeschnetzeltes nach Engadiner-Art

Steinpilze, Rahmsauce, Rösti

Sautéed sliced veal Engadin-style

Creamy porcini, potato rösti

68

Carré d'agneau rôti à la chapelure d'herbes

Tomates à la provençale

Pommes château ^{A.G.H.L.M.O.}

Gebratenes Lammrippenstück mit Kräutern

Tomaten Provençale, Château Kartoffeln

Roasted lamb rack with fresh herbs "panure"

Provençal-style tomatoes, pommes château

70

Médallions de chevreuil

Sauce au vin rouge de Valtellina, chou rouge

Spätzli au beurre ^{A.C.G.L.O.}

Reh-Medaillons, Veltliner Rotwein-Sauce

Rotkohl, Butterspätzli

Venison medallions, Valtellina red wine sauce

Red cabbage, butter spätzle

68

Civet de cerf, boule de maïs au fromage

^{A.G.H.L.O.}

Hirschpfeffer, Käse-Polenta Kugel

Jugged deer, corn and cheese dumpling

65

SPECIALITEDS DA GRILL CHADAFÖ

Poularde de Bresse

Rôtie au romarin ^{A.G.}

Gebratene Bresse Poularde mit Rosmarin

Roasted Bresse chicken

With rosemary

(min. 2 pers) p.p. 78

Châteaubriand au feu de bois

Sauce Béarnaise ^{C.G.}

Châteaubriand vom Holzkohlegrill

Béarnaise Sauce

Char-grilled Châteaubriand

Béarnaise sauce

(min. 2 pers) p.p. 108

Garniture: Carottes, épinards, haricots verts et pommes de terre

Beilagen: Karotten, Spinat, grüne Bohnen und Kartoffeln

Side dishes: Carrots, spinach, green beans and potatoes

SPECIALITEDS DA CHATSCHA

Selle de chevreuil rôtie

Chou rouge, chou de Bruxelles, cèpes

Marrons, spätzli, pommes caramélisées ^{A.C.G.L.O.}

Gebraten Rehrücken, Rotkraut, Rosenkohl, Steinpilze

Marroni, Spätzli, karamellisierte Äpfel

Roasted venison saddle, red cabbage, Brussels sprouts

Porcini mushrooms, chestnuts, spätzle, caramelized apples

(min. 2 pers) p.p. 100

