

LES HORS-D'ŒUVRES

Terrine de foie gras « Chesa Veglia », compote de pommes et pain brioche à la cannelle	70
<i>Gänseleber Terrine « Chesa Veglia » mit Apfel-Kompott und Zimt Brioche</i>	
Goose liver terrine » Chesa Veglia « with stewed apples and cinnamon brioche	
Escargots à la bourguignonne gratinés au beurre d'ail et persil, pain de seigle (6 pièces)	50
<i>Schnecken im Kräuterbutter gratiniert mit Knoblauch und Petersilien, Roggenbrot</i>	
Snails gratinated in herbs butter with garlic and parsley, rye bread	
Les fines belons « 00 » (6 pièces)	72
<i>Belon Austern</i>	
Belon oysters	
Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)	300
<i>Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel</i>	
Caviar » Oscietra Golden «, with blinis or oven baked potato	
Salade de homard à la mode de la « Chesa Veglia »	80
<i>Salat vom ganzen Hummer nach Art der « Chesa Veglia »</i>	
Lobster salad » Chesa Veglia « style	
Saumon d'Ecosse fumé « Royale » sur petits blinis, crème aigre à la ciboulette	70
<i>Geräucherter Schottischer Lachs « Royal » auf kleinen Blinis, Sauerrahm mit Schnittlauch</i>	
Home-cured smoked salmon from Scotland on blinis, sour cream and chives	
Artichauts farcis aux herbes sur fondue de taleggio et truffe noire ☞	48
<i>Gefüllte Artischocken mit Kräutern, Taleggio Käse und schwarzem Trüffel</i>	
Artichokes filled with herbs, Taleggio cheese and black truffle	

LES POTAGES

Soupe à l'oignon classique et croûtons au Gruyère ☞	26
<i>Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons</i>	
Traditional onion soup and Gruyère croûtons	
Consommé de queue de bœuf au Porto	26
<i>Klare Ochschwanz Suppe mit Porto</i>	
Clear oxtail soup with port wine	
Germine de volaille gratiné	24
<i>Gratinierte Geflügelkraftbrühe</i>	
Gratinated chicken soup	
Bisque de homard	45
<i>Hummer Suppe</i>	
Lobster cream soup	

LES ENTRÉES

Foie gras sauté sur pommes et raisins, sauce au porto rouge	70
<i>Sautierte Gänseleber auf Äpfeln und Trauben mit roter Portwein-Sauce</i>	
Sautéed goose liver on apples and grapes, red port wine sauce	

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Brochette de scampis grillés aux fines herbes	88
<i>Gegrillter Scampi Spiess mit feinen Kräutern</i>	
Grilled scampi skewer with fine herbs	
Sole meunière entière	60
<i>Seezunge nach Müllerinnen Art</i>	
Sole meunière style	
Loup de mer en croûte de gros sel à la sauce au citron	(min. 2 pers) Prix selon marché
<i>Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken mit Zitronen Sauce</i>	<i>Marktpreis</i>
Whole oven baked sea bass in salt crust with lemon sauce	Market-price

LES GRILLADES

Côtelettes d'agneau au thym	65
<i>Lamm Koteletten mit Thymian</i>	
Lamb cutlets with thyme	
Bâtonnetes de filet de bœuf Stroganoff flambé, riz pilaf	84
<i>Flammierte Rinder Filet Streifen Stroganoff, Pilaw Reis</i>	
Flambéed beef filet » Bâtonnetes « Stroganoff, pilaf rice	
Cœur de filet de bœuf à la sauce périgourdine	75
<i>Rinder Filet mit Périgord Sauce</i>	
Beef tenderloin with Périgord sauce	
Côte de veau avec cèpes et sauce à la crème	80
<i>Kalbs Kotelett mit Steinpilzen und Rahmsauce</i>	
Veal cutlet with ceps and cream sauce	
Tagliata d'entrecôte de cerf aux herbes, choux rouges et « Spätzli » au beurre	65
<i>Tagliata vom Hirsch Entrecôte mit Kräutern, Rotkohl und Butterspätzli</i>	
Tagliata from deer entrecôte with herbs, red cabbage and butter » spätzli «	
Châteaubriand au feu de bois, sauce Béarnaise	(min. 2 pers) p.p. 85
<i>Chateaubriand vom Holzkohlegrill mit Béarnaise Sauce</i>	
Chateaubriand from the charcoal grill with sauce Béarnaise	

A LA BROCHE

Carré d'agneau aux herbes de l'Engadine	(min. 2 pers) p.p. 80
<i>Lamm Rippenstück mit Engadiner Kräutern</i>	
Lamb rack with Engadin herbs	
Blanc et Rouge	(min. 4 pers) p.p. 85
Poularde de Bresse et Châteaubriand, sauce Béarnaise	
<i>Bresse Poularde und Chateaubriand mit Béarnaise Sauce</i>	
Roasted Bresse-chicken and Chateaubriand with sauce Béarnaise	
Poularde de Bresse rôtie au romarin	(min. 2 pers) p.p. 65
<i>Gebratene Bresse Poularde mit Rosmarin</i>	
Roasted Bresse chicken with rosemary	

Please contact the service staff for information about contained allergens
🌿 - Plat vegetarian

Meat Origin: Veal: CH; Beef: CH, Australia*, Ireland; Poultry: France; Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland
Fish Origin: CH, France, Italy, Scotland, Iceland, USA, Vietnam, South Africa, West-Pacific/FAO 71, North-East-Atlantic/FAO 27

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics
