LES HORS-D'ŒUVRES

Terrine de foie gras Chesa Veglia, compote de pommes et pain brioche à la cannelle *A, C, G, L, O* 74
Gänseleber Terrine Chesa Veglia mit Apfel-Kompott und Zimt Brioche
Foie gras terrine Chesa Veglia-style with apple compote and cinnamon brioche

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre d'ail et persil toastés (6 pièces) *G, H, M* 53
Schnecken gratiniert mit Knoblauch Kräuterbutter und Petersilie, Toastbrot
Snails gratinated with garlic herb butter, toasted bread

Huîtres Belon "00" (6pc), toast de pain de seigle au beurre salé, sauce mignonette 80
Gillardeau No. "00" Austern (halbes Dutzend), Roggenbrot-Toast, Mignonette-Sauce
Belon Oysters "00" (half dozen), rye bread and salted butter toast, mignonette sauce

Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.) *A, C, D, G* 300
Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel
Caviar » Oscietra Golden «, with blinis or oven baked potato

Salade de homard à la mode de la Chesa Veglia *B, O* 98
Salat vom ganzen Hummer nach Chesa Veglia Art
Lobster salad Chesa Veglia-style

Saumon d'Ecosse fumé « Royale » sur petits blinis, crème aigre à la ciboulette *A, D, G, M, O* 74
Geräucherter Schottischer Lachs « Royal » auf kleinen Blinis, Sauerrahm mit Schnittlauch
Home smoked salmon from Scotland on blinis, sour cream and chives

Artichauts farcis aux herbes sur fondue de taleggio et truffe noire *V A, C, G, O* 50
Gefüllte Artischocken mit Kräutern, Taleggio Käse, schwarzem Trüffel
Artichokes filled with herbs, Taleggio cheese, winter black truffle

Carpaccio de bœuf et sauce Cipriani, roquette, Parmesan *G, L, O* 40
Rinds-Carpaccio mit Cipriani-Sauce, Rucola, Parmesan
Beef carpaccio with Cipriani sauce, rocket salad, Parmesan cheese

Foie gras sauté sur pommes et raisins, sauce au porto rouge *A, L, O* 74
Sautierte Gänseleber auf Äpfeln und Trauben mit roter Portwein-Sauce
Seared goose foie gras with apples, grapes and red portwine sauce

LES POTAGES

Soupe à l'oignon classique et croûtons au Gruyère *V A, C, G* 27
Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons
Traditional onion soup and Gruyère croûtons

Consommé de queue de bœuf au Porto et truffe noire *C, O, L* 38
Klare Ochsenschwanz Suppe mit Porto und schwarzem Trüffel
Clear oxtail soup with Port wine and winter black truffle

Velouté aux cèpes *V A, L, G* 34
Steinpilz-Velouté
Porcini mushrooms velouté

Bisque de homard *A, G, L, O* 47
Hummer Suppe
Lobster bisque

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Langoustines grillées aux fines herbes et paprika *B, G* 92
Gegrillte Langoustinen mit feinen Kräutern und Paprika
Grilled butterfly langoustines with herbs and paprika

Sole meunière entière *A, D, G, L* 63
Seezunge nach Müllerinnen-Art
Sole meunière-style

Loup de mer en croûte de gros sel, sauce méditeranéenne *C, D* (2 pers) 210
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken mit mediterraner Sauce
Whole oven baked sea bass in salt-crust with Mediterranean sauce

LES VIANDES

Côtolettes d'agneau au thym 68
Lamm Kotelett mit Thymian
Lamb cutlets with thyme

Bœuf Stroganoff flambé davant vous, riz pilaf *A, G, L, M, O* 88
Flambiertes Rinder Filet Stroganoff mit Pilaw Reis
Flambéed beef filet Stroganoff with pilaf rice

Cœur de filet de bœuf à la sauce périgourdine *C, O* 80
Rinder Filet mit Périgord Sauce
Beef tenderloin with Périgord sauce

Côte de veau avec cèpes et sauce à la crème *A, G* 84
Kalbs Kotelett mit Steinpilzen und Rahmsauce
Veal cutlet with porcini mushroom and cream sauce

Châteaubriand au feu de bois, sauce Béarnaise *C, G, O* (min. 2 pers) p.p. 90
Châteaubriand vom Holzkohlengrill mit Béarnaise Sauce
Char grilled Châteaubriand with Béarnaise Sauce

A LA BROCHE

Carré d'agneau aux herbes de l'Engadine *G, M* (min. 2 pers) p.p. 84
Lamm Rippenstück mit Engadiner Kräutern
Lamb rack with Engadin herbs

Blanc et Rouge *A, C, G, O* (min. 4 pers) p.p. 90
Poularde de Bresse et Châteaubriand, sauce Béarnaise
Bresse Poularde und Châteaubriand mit Béarnaise Sauce
Roasted Bresse-chicken and Châteaubriand with Béarnaise Sauce

Poularde de Bresse rôtie au romarin *A, G* (min. 2 pers) p.p. 70
Gebratene Bresse Poularde mit Rosmarin
Roasted Bresse chicken with rosemary

BREAD ORIGIN: CH, France, Italy

MEAT ORIGIN

Veal:	CH	Beef:	CH, Australia*, Ireland	Poultry:	CH, France	Game:	Austria;	Lamb:	Australia*, Scotland

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

FISH ORIGINS

Turbot	FAO 27, NE Atlantic	Sea bass	France, FAO 27; NE Atlantic	Sole	FAO 27, NE Atlantic	Prawn	Vietnam
Lobster	USA	Trout	Italy	Char	CH	Tuna	FAO 71, West Pacific Ocean
Salmon	Scotland	Scampi	South Africa	Lobster	France	Scallop	FAO 61, NW Pacific
Sardine	Morocco	Octopus	Italy	Perch	Iceland		

ALLERGENS

A	Grain with gluten	B	Shellfish	C	Eggs from chicken	D	Fish	E	Peanuts
F	Soya beans	G	Milk from mammal	H	Nuts	L	Celery	M	Mustard
N	Sesame seeds	O	Sulphur dioxide and sulphites	P	Lupin	R	Molluscs		