

## L'ANTEPAST

<b>Duo de filets de truite fumée de la région et saumon fumé maison, crème sauce raifort au citron</b> <sup>D, G, O</sup>	36
<i>Geräuchertes Forellen Filet aus der Region, haus-geräucherter Lachs, Meerrettich-Sahne mit Zitrone</i> Home-smoked local trout filet, smoked salmon and horseradish sauce with lemon	
<b>Terrine de foie gras, salade de mâche, huile de noix, croûtons de pain Maggia, sauce Cumberland</b> <sup>A, G, O</sup>	53
<i>Hausgemachte Gänseleber Terrine, Feldsalat, Walnuss-Öl, Maggia Brot Croûtons, Sauce Cumberland</i> Homemade goose liver terrine, lamb's lettuce, walnut oil, Maggia bread croûtons, Cumberland sauce	
<b>Viande de Grisons de la boucherie Hatecke, salsiz de boeuf, Sciatt</b> <sup>G, L, O</sup>	39
<i>Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke, Bündner Salsiz, Sciatt aus dem Veltlin</i> Air-dried beef from Hatecke butchery, salsiz Grisons-style, Sciatt Vatelinesi	
<b>Tartare de boeuf façon Chesa Veglia, pommes gaufrettes, jaune d'oeuf séché (180g)</b> <sup>A, C, G, H, L</sup>	58
<i>Chesa Veglia Rindertatar, Gaufrettes-Kartoffeln, Eigelb (180g)</i> Chesa Veglia beef tartare, gaufrettes potatoes, grated cured egg yolk (180g)	
<b>Cassiolette de petits légumes à la truffe d'été</b> <sup>G, L</sup>	36
<i>Gemüse Cassiolette mit Sommertrüffel</i> Vegetables cassiolette with summer truffle	
<b>Salade d'été</b> <sup>H</sup>	28
<b>Salade mêlée, pêche, concombre, tomates cerises multicolores, noisettes grillées, vinaigrette à la framboise</b>	
<i>Gemischter Salat, Pfirsich, Gurke, bunte Cherry-Tomaten, geröstete Haselnüsse, Himbeerdressing</i> Mixed lettuce, peach, cucumber, coloured candy tomatoes, toasted hazelnut, raspberry dressing-	
<b>Salade de homard entier à la mode de la Chesa Veglia</b> <sup>B, O</sup>	120
<i>Salat vom ganzen Hummer nach Chesa Veglia Art</i> Whole Lobster salad Chesa Veglia-style	

## CAVIAR & AUSTRAS

<b>Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)</b> <sup>A, C, D, G</sup>	300
<i>Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel</i> Caviar » Oscietra Golden « with blinis or oven baked potato	
<b>Huîtres Belon "00" (6pc), toast de pain de seigle au beurre salé, sauce mignonette</b> <sup>A, B, G, R</sup>	80
<i>Belon "00" Austern (halbes Dutzend), Roggenbrot-Toast, Mignonette-Sauce</i> Belon Oysters "00" (half dozen), rye bread and salted butter toast, mignonette sauce	

## LAS SCHOPPAS

<b>Potage de Grisons</b> <sup>A, G, L, O</sup>	25
<i>Bündner Gerstensuppe</i> Barley soup Grisons-style	
<b>Consommé de queue de bœuf au Porto</b> <sup>C, L</sup>	27
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Porto</i> Clear oxtail consommé with Port wine	
<b>Crème de cèpes et croûtons aux herbes</b> <sup>A, C, G, L, O</sup>	27
<i>Steinpilz Crèmesuppe mit Kräuter Croûtons</i> Porcini mushrooms velouté, herbs croûtons	

## LAS PASTAS

<b>Pizzoccheri à la mode de Poschiavo - nouilles de sarrasin aux haricots verts</b>	28
<b>Pommes de terre, épinards et fromage</b> <sup>A, C, G</sup>	
<i>Pizzoccheri nach Puschlaver-Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat, Käse</i> Pizzoccheri pasta Puschlav-style buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach, cheese	
<b>Gnocchi de pommes de terre d'Albula, ragout de veau, Sbrinz fondue</b> <sup>A, C, G</sup>	40
<i>Albula-Kartoffelgnocchi, Kalbsragout, Sbrinz-Fondue</i> Albula potato gnocchi, veal ragout, Sbrinz fondue	
<b>Ravioli aux cèpes et ricotta, jambon cru fumé, sauge</b> <sup>A, C, G, O</sup>	35
<i>Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta Käse, geräucherter Rohschinken, Salbei</i> Ravioli with porcini mushrooms, ricotta cheese, smoked ham, sage	

<b>Capuns Engadinoise – côtes de bette, pâte de Spätzli, légumes et crème de fromage</b> <sup>A, C, G, L</sup>	30
<i>Capuns Engadiner-Art – Mangoldblätter, Spätzliteig, Gemüse, Käse Sauce</i>	
Capuns Engadin-style - mangold leafs, spätzli-dough, vegetables, cream cheese sauce	
<b>Taglierini au homard, tomates et basilic</b> <sup>A, B, C, L, O</sup>	68
<i>Taglierini mit Hummer, Tomaten, Basilikum</i>	
Taglierini pasta with lobster, tomatoes, basil	

## ILS PESCHS

<b>Filets d’Ombre-chevalier poêlé au thym sauvage, asperges vertes et pommes de terre nature</b> <sup>A, D, G</sup>	50
<i>Gebratene Saibling-Filets mit wildem Thymian, grüne Spargeln, Kartoffeln</i>	
Pan-fried char filets with wild thyme, green asparagus, potatoes	
<b>Filets de sole à la crème au citron vert, jardinière de légumes et pommes de terre nature</b> <sup>A, D, G, L, O</sup>	59
<i>Seezungen Filets mit Limetten Sauce, gemischtem Gemüse, Kartoffeln</i>	
Sole fillets with lime sauce, mixed vegetables, potatoes	
<b>Pavé de loup de mer aux tomates, olives et câpres, salade Panzanella</b> <sup>A, D, L, O</sup>	61
<i>Wolfsbarsch Filet mit Tomaten, Oliven und Kapern, Panzanella Salat</i>	
Sea bass fillet with tomatoes, olives and capers, Panzanella salad	

## SPECIALITEDS DA CHARN

<b>Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau aux cèpes, sauce crème et rösti</b> <sup>A, G, L, O</sup>	68
<i>Kalbs Geschnetzeltes nach Engadiner-Art mit Steinpilzen, Rahmsauce, Rösti</i>	
Sautéed sliced veal Engadin-style with porcini mushrooms, cream sauce, potato rösti	
<b>Côtelettes d’agneau aux herbes, caviar d’aubergine à la menthe</b> <sup>A, G, O</sup>	62
<i>Lamm Koteletten aromatisiert mit Kräutern, Aubergine Kaviar mit Minze</i>	
Lamb cutlets with herbs, minted eggplant caviar	
<b>Tournedos de bœuf et foie gras à la pôele et jus à la truffe écrasée</b> <sup>A, L, O</sup>	92
<i>Gebratene Rinds-Tournedos und Gänseleber, schwarzer Trüffel Jus</i>	
Pan-fried beef tournedos and foie gras, truffle jus	
<b>Osso Buco de veau et gremolata, risotto à la Milanese</b> <sup>A, C, G, L, O</sup>	68
<i>Kalbs Haxe, Gremolata, Risotto Milanese</i>	
Veal Osso Buco, gremolata, Milanese-style risotto	

## SPECIALITEDS DA GRILL CHADAFÖ

<b>Poularde de Bresse rôtie au romarin</b> <sup>A, G</sup>	(min. 2 pers)	p.p. 75
<i>Gebratene Bresse Poularde mit Rosmarin</i>		
Roasted Bresse chicken with rosemary		
<b>Châteaubriand au feu de bois, sauce Béarnaise – 700 g</b> <sup>C, G, O</sup>	(min. 2 pers)	p.p. 108
<i>Châteaubriand vom Holzkohlengrill mit Béarnaise Sauce – 700 g</i>		
Char grilled Châteaubriand with Béarnaise Sauce – 700 g		
<b>Garniture: Carottes, épinards, haricots verts et pommes de terre</b>		
<i>Beilagen: Karotten, Spinat, grüne Bohnen und Kartoffeln</i>		
Side dishes: Carrots, spinach, green beans and potatoes		

**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	

ϕ = Plat vegetarian

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.