



LES ENTRÉES

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 Gänseleber Terrine, 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 the butchery Hatecke

Game salsiz, Sciatt

39

Tartare de bœuf façon Chesa Veglia

Pommes gaufrettes

Jaune d'œuf séché (160g) ^{A.C.G.L.O.}

Chesa Veglia Rindertatar

Gaufrettes-Kartoffeln, Eigelb (160g)

Chesa Veglia beef tartare

Gaufrettes potatoes

Grated cured egg yolk (160g)

65

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta

Quinoa et zestes de citron

Coulis de tomate à la sarriette ^{G.O.}

Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta

Quinoa und Zitronenzesten

Tomatencoulis mit Bohnenkraut

Zucchini flowers filled with ricotta

Quinoa and lemon zest

Savory tomato coulis

VEGETARIAN

36

Salade d'été ^{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 hazelnut, 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





LES SOUPES ET POTAGES

Soupe à l'oignon

Pain Maggia toasté au Gruyère ^{A.G.H.O.}

Zwiebelsuppe mit geröstetem

Maggia Brot mit Gruyère

Onion soup

Toasted Maggia bread with Gruyère

VEGETARIAN

27

Potage des Grisons ^{A.G.L.O.}

Bündner Gerstensuppe

Grisons-style barley soup

27

Consommé de queue de bœuf au Porto ^{C.L.O.}

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein

Clear oxtail consommé with Port

27

LES PÂTES

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 bête, 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

Gnocchis de Ricotta

Truite fumée, crème de courgette ^{A.C.D.G.L.M.O.}

Ricotta-Gnocchi

Geräucherte Forelle, Zucchini-sauce

Ricotta gnocchi

Smoked trout, zucchini cream

40

Ravioli d'aubergine et Scamorza fumée

Coulis de tomates jaunes ^{A.C.G.H.L.}

Auberginen-Ravioli und geräucherte Scamorza

Gelbes Tomatencoulis

Geräucherter Engadiner-Rohschinken, Salbei

Eggplant ravioli and smoked Scamorza

Yellow tomato coulis

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

70





CAVIAR

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

Caviar Golden “Réserve du Palace”
Blinis oder Ofenkartoffel

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

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Crevettes Black Tiger
Au beurre de persil et citronné
Haricots verts, riz pilaf ^{B.G.L.O.}

Black Tiger Garnelen
Zitronen-Knoblauchbutter gebraten
Grüne Bohnen, Pilaw Reis

Black tiger prawns
 Sautéed with lemon garlic butter
 Green beans, pilaf rice
 78

Quenelles de brochet à la sauce Nantua
Riz Pilaf ^{A.B.C.D.G.L.O.}

Hechtfish-Quenellen mit Nantua-Sauce
Pilaw Reis

Pike fish quenelles with Nantua sauce
 Pilaf rice
 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 vièrge
Servi sur une Caponata ^{D.H.L.O.}

Wolfsbarschfilet, Tomaten, Vièrge Sauce
Serviert mit Caponata

Sea bass filet with vièrge dressing
 Served with caponata
 65





LES VIANDES

Osso Buco de veau, gremolata

Risotto au safran A.C.G.L.O.

Kalbshaxe, Gremolata, Safran Risotto

Veal Osso Buco, gremolata, saffron risotto
68

Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau

Sauce crémeuse aux cèpes, rösti A.G.L.O.

Kalbsgeschmetzeltes 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

Caviar d'aubergine, pommes château A.G.H.L.M.O.

Gebratenes Lammrippenstück mit Kräutern

Auberginenkaviar, Château Kartoffeln

Roasted lamb rack with fresh herbs "panure"

Eggplant caviar, pommes château

70

Tournedos de bœuf et foie gras façon Rossini

Jus à la truffe écrasée A.G.H.L.O.

Gebratene Rindstournedos und Gänseleber

Rossini-Art, Trüffeljus

Beef tenderloin Rossini

Foie gras, truffle jus

92

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 Holzkohlengrill

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

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, AU*, GB, **POULTRY:** CH, FR, **GAME:** 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: E, 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

Patrizier Stuben Sommer 2025

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

