

Restaurant Chesa al Parc
St. Moritz
Mittagskarte Sommer 2010



Restaurant Chesa al Parc, Via Maistra 44, 7500 St. Moritz – Tel 081 833 10 90

Aus der Suppenküche

1/2 Portion

Kraftbrühe nature mit Ei oder Fagottini Consommé nature con uovo o fagottini Consommé nature with egg or fagottini	8.00	13.00
Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo grigionese Grisons barley soup	11.00	16.00
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli Zuppa d'orzo grigionese con Wienerli Grisons barley soup with Wiener		18.00
Vichyssoise, kalte Kartoffel-Lauchsuppe Vichyssoise, crema fredda di patate e porro Vichyssoise, cold potato soup with leek	11.00	16.00

Unsere frischen Salate

Gemischter oder grüner Salat Insalata mista o verde Mixed or green salad		12.00
Grosser Salatteller mit Thunfisch und gekochtem Ei Grande insalata mista con tonno e uova Salad platter with tuna and boiled egg		18.00
"Caprese" mit Ramati Tomaten und Mozzarella "Caprese" con pomodori ramati, mozzarella, olio di oliva al basilico e aceto balsamico "Caprese" Ramati tomatoes, mozzarella, basil olive oil and balsamic		18.00
Chefsalat Chesa al Parc, knackiger Blattsalat mit Käse, Putenbrust, Schinken und Roastbeef Insalata di chef con formaggio, tacchino, prosciutto e roast beef Chef salad, mixed salad leaves with cheese, turkey, ham and roast beef		24.00
Marinierter Ziegenkäse mit Steinpilzen und Rucola Formaggio di Capra marinata con funghi porcini e rucola Marinated goat cheese with boletus and rocket salad		22.00

Für sämtliche Menu Änderungen berechnen wir eine Pauschale von 15.00 CHF
For all modifications of our dishes we charge 15.00 CHF

Kalte Leckereien

	1/2 Portion	
Engadiner Bündnerfleischteller Carne secca dei Grigioni Grisons air-dried meat	24.00	31.00
Kalter Roastbeefsteller mit Tartarsauce Roastbeef freddo con salsa tartare Cold roast beef with tartar sauce		31.00
Bündner Bauernsalsiz von Niggli's Angusbeef aus Samedan Salamino grigionese di Niggli's Angus beef di Samedan "Salsiz" from Niggli's Angus beef from Samedan		14.00
Portion Alpkäse mit Birnenbrot Porzione di formaggio delle alpi con pane alle pere Cheese from the Swiss Alps with pear bread		14.00
Rassiges Tartar vom « Swiss Prime Beef » mit seinen Beilagen Tartare di manzo „Swiss prime“ con i suoi contorni Tartar of "Swiss prime" beef with its garnish	26.00	35.00
Marenda Plättli ab zwei Personen Assortierte Aufschnitte und Trockenfleisch und Käse und Essiggemüse Piatto assortito con formaggio e affettato misto, per due o più persone Mixed platter with cheese and cold meat, for two or more people		p.P. 23.00

Pasta

	1/2 Port.	
Spaghetti oder Penne Napoli, aglio olio peperoncino, all'arrabbiata Tomato sauce, garlic, olive oil and red hot chilli peppers or all arrabbiata	15.00	20.00
Spaghetti oder Penne Bolognese, al Pesto Spaghetti o penne bolognese o al pesto Spaghetti or penne with Bolognese (meat sauce), pesto (garlic-basil sauce)	18.00	23.00
Spaghetti oder Penne mit Meeresfrüchten Spaghetti o penne alla frutta di mare Spaghetti or penne with seafood	21.00	26.00

Aus der Sandwichcke

Baguette	10.00
-mit Schinken, Salami oder Käse	
-con prosciutto, salame o formaggio	
-with ham, salami or cheese	
-mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder Roastbeef	14.00
-con carne secca, prosciutto crudo o roastbeef	
-with air-dried meat, raw ham or roast beef	
Clubsandwich	25.00
Clubsandwich mit Pouletbrust, gebratenem Speck, Eier, Essiggurken, Tomaten, Salat und Pommes frites	
Clubsandwich con petto di pollo, Speck, uova, cetrioli, pomodori, insalata e patate fritte	
Clubsandwich with chicken breast, speck, eggs, gherkins, tomatoes and French fries	
Fairway	19.50
Warme Piadina gefüllt mit Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola	
Piadina calda farcita con prosciutto, pomodoro, mozzarella e rucola	
Hot piadina filled with ham, mozzarella, tomatoes and rocket salad	
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes frites	22.00/24.00
Hamburger o Cheeseburger con i suoi contorni e patatine fritte	
Hamburger or Cheeseburger on sesam buns and its garnish	

Heisse Leckereien

„Fitnessteller“ Buntgemischter Salat mit	
- Ribelmajispouletbrust, petto di pollo, chicken breast	29.00
- Kalbsschnitzel, paillard di vitello, veal paillard	36.00
Echte St. Galler Bratwurst nature	17.00
La vera salsiccia di San Gallo nature	
Veal sausage of St. Gall	
- mit/con/with Rösti oder/ou/o/or Pommes Frites	+5.00
- mit/con/with sauce oignon, Zwiebelsauce, salsa di cipolle, onion sauce	+2.00
Wienerli nature	14.00
- mit/con/with Rösti oder/ou/o/or Pommes Frites	19.00

Für sämtliche Menu Änderungen berechnen wir eine Pauschale von 15.00 CHF
 For all modifications of our dishes we charge 15.00 CHF

Driving Rösti mit geräuchertem Lachs und Sauercreme Sauce 28.00
Rösti con salmone affumicato con salsa di panna acida
Rösti with smoked salmon and sour cream

Rösti Chesa al Parc, knusprig mit Raclettekäse, Speck und Spiegelei überbacken 24.00
Rösti Chesa al Parc, grattinata con formaggio da raclette, Speck, e uova al piatto
Rösti Chesa al Parc, gratinated with raclette cheese, bacon and fried egg

Grilladen und Fleisch

Rindstagliata mit Parmesanspähnen auf Rucolasalat 45.00
Tagliata di manzo con parmigiano su rucola
Tagliata of beef with parmesan cheese on bed of rucola

Wienerschnitzel 43.00
Scaloppina di vitello alla viennese
Wienerschnitzel

Kalbspaillard vom Grill 43.00
Paillard di vitello
Paillard of veal

Grilliertes Prime Beef Entrecôte Café de Paris 45.00
Controfiletto alla griglia con burro alle erbe
Swiss Prime beef sirloin steak with herb butter

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butterrösti und grünem Blattsalat 43.00
Sminuzzato di vitello alla zurighese con Rösti al burro
Sliced veal Zürich style with hash browns

Zu unseren Fleisch und Grillgerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:
Pommes Frites, Trockenreis, Kartoffelkroketten, Dampfkartoffeln,
Tagesgemüse, grünen oder gemischten Salat
Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch

Ab zwei Personen

Schweizer Käsefondue Moitié-Moitié 33.00 p.P.
Fonduta di formaggio svizzero
Swiss cheese fondue

Für sämtliche Menu Änderungen berechnen wir eine Pauschale von 15.00 CHF
For all modifications of any our dishes we charge 15.00 CHF

Dessert

	1/2 Portion	
Rahmpudding mit Himbeersauce Panna cotta con salsa di lamponi Panna Cotta with raspberry sauce		13.00
Toblerone Mousse aux Chocolate Mousse al cioccolato Toblerone Toblerone coccolate mousse		14.00
Frischer Fruchtsalat Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad		12.00
Engadiner Nusstorteschnitte Torta di noci engiadinese Caramel and nuts pie Engadin style		7.50
Süßes aus unserer Vitrine Dolci dalla nostra vetrina Sweets from our showcase		5.50 / 6.50
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello Sorbetto al limone con Vodka o Limoncello Lemon sorbet with Vodka or Limoncello		13.00
Coupe Romanoff	11.00	14.00
Coupe Denmark	11.00	14.00
Eiskaffee	9.00	12.00
Glace in verschiedenen Aromen pro Kugel Il gelato in diversi gusti per scoop Ice cream in different flavours per scoop		3.50
Frappee in verschiedenen Aromen Frappee in diversi gusti Shakes in different flavours		9.00

Guten Appetit !
Bon appetito !
Enjoy your meal!