

# CHAMONNÁ

## MENU

### Starters

<b>Bündner Gerstensuppe</b> <i>Grison's barley soup</i>	11.50
<b>Chässuppe</b>  <i>Cheese soup</i>	13.50
<b>Grüner Salat</b>   <i>Green salad</i>	8.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>  <i>Field salad with bacon and egg</i>	14.50
<b>Cervelat Salat</b> <i>Swiss sausage salad</i>	15.50
<b>Bauernsalat mit Schafskäse</b>  <i>Farmer salad with feta cheese</i>	15.50

### To share

<b>Nicht in der Halbpension inbegriffen</b> <i>Not included in the half board</i>	
<b>Hobelkäseteller</b>   <i>Mixed cheese plate</i>	16.50
<b>Buure-Zvieri</b>  Bauernschinken, Speck, Hobelkäse, Trockenwurst <i>Farmers ham, bacon, cheese, dry sausage</i>	19.50
<b>Bündner Plättli</b>   Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck <i>Air dried grison's ham, salsiz, raw ham, bacon</i>	21.50

### Main Courses

<b>Rösti mit 2 Spiegeleiern</b>  <i>Rösti with 2 fried eggs</i>	17.50
<b>Rösti mit Chäs und Speck</b>  <i>Rösti with cheese and bacon</i>	20.50
<b>Förster Rösti mit Zwiebeln, Pilzen und Schinkenstreifen</b>  <i>Förster Rösti with onions, mushrooms and ham stripes</i>	22.50
<b>Grosis Rösti mit Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei</b>  <i>Grandma's Rösti with bacon, cheese, tomatoes and fried egg</i>	26.50
<b>Spätzli-Gratin mit Pilzsauce</b>  <i>Flour dumpling Gratin with mushroom sauce</i>	23.50
<b>Bauernfleischkäse mit Spiegelei, Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>  <i>Farmers liver cheese with fried egg, cream spinach and potatoes</i>	24.50
<b>Fleischvogel mit Kartoffelstock und Rüebl</b> <i>Paupiette with mashed potatoes and carrots</i>	29.50
<b>Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüebl</b> <i>Meatloaf with mashed potatoes and carrots</i>	27.50
<b>Felchenfilet mit Salzkartoffeln Rahmspinat und Dillsauce</b>  <i>White fish fillet with potatoes, cream spinach and dill sauce</i>	32.50

### Fondue /Raclette

<b>Gletscherfondue Moité Moité</b>  <i>(Cremig – Würzig / creamy – aromatic)</i>	31.50
<b>Gletscherfondue Hausmischung</b> <i>(Mild – Cremig / mild – creamy)</i>	31.50
<b>Engadiner Fondue Saurer Most - alkoholfrei</b> <i>Fondue with apple juice – no alcohol (Cremig – Würzig / creamy – aromatic)</i>	32.50
<b>Engadiner Fondue Prosecco</b> <i>Fondue with prosecco (Würzig – Kräftig / aromatic – strong)</i>	35.50
<b>Engadiner Fondue Palü Bier</b> <i>Fondue with Palü beer (dark beer) (Mild – Würzig / mild – aromatic)</i>	35.50
<b>Laudinella Fondue</b> <i>(Chef Steve's Geheimes Rezept) Chef Steve's secret recipe (pikant - würzig / spicy - aromatic)</i>	38.50
<b>Portion Kartoffeln</b>   <i>Portion potatoes</i>	5.50
<b>Portion Broccoli</b>   <i>Portion broccoli</i>	5.50
<b>Raclette</b>   Mit neuen Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons <i>with potatoes and pickles</i>	16.50
Portion/ <i>one serving</i>	37.00
à discretion/ <i>as much as you like</i>	

### Drinks

<b>Offenweine</b>	Glas	Flasche
<b>Weiss</b>	10 cl	75 cl
<b>Schweiz</b> Morges, Henri Badoux 2017 <i>Chasselas</i>	5.50	38.00 (70cl)
<b>Italien</b> Pinot Grigio 2017 Kurtatsch, Südtirol <i>Pinot Grigio</i>	5.90	41.00
<b>Rot</b>		
<b>Schweiz</b> Zizerser Pinot Noir AOC 2016 Cantina Ratti, Daniel Marugg <i>Blauburgunder</i>	6.40	48.00
<b>Italien</b> Primitivo Contrade 2017 Masserie Li Veli <i>Primitivo</i>	5.90	41.00
<b>Flaschenweine</b>		
<b>Weiss</b>		
Fendant Piourette 2016 Albert Mathier & Fils <i>Chasselas</i>	75	41.00
Petite Arvine Aphrodine 2016 Albert Mathier & Fils <i>Petite Arvine</i>	75	55.00
<b>Rot</b>		
Dôle de Salquenen 2015 Albert Mathier & Fils <i>Pinot Noir, Gamay, Gamaret</i>	75	45.00
Syrah AOC 2016 Albert Mathier & Fils <i>Syrah</i>	75	62.00