




CHAMONNA



MENU

To share

Nicht in der Halbpension inbegriffen
Not included in the half board


Buure-Zvieri  19.50
Bauernschinken, Speck, Hobelkäse,
Trockenwurst
*Farmers ham, bacon, cheese,
dry sausage*

Bündner Plättli   21.50
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck
Air dried grison's ham, salsiz, raw ham, bacon


Chamonna Plättli   39.50
Bauernschinken, Speck, Hobelkäse, Trockenwurst,
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken
*Farmers ham, bacon, cheese, dry sausage, air dried
grison's ham, salsiz, raw ham*

Starters

Bündner Gerstensuppe 11.50
Grison's barley soup


Flädli-Suppe  14.50
mit Engadiner Wurst
*Bouillon with pancake strips
and engadine sausage*

Grüner Salat   8.50
Green salad

Nüsslisalat mit Speck und Ei  14.50
Field salad with bacon and egg

Cervelat Salat 15.50
Swiss sausage salad


Rôtisserie

½ Poulet mit Sauerkraut und Kartoffeln  29.50
½ chicken with sauerkraut and potatoes

Main Courses

Rösti mit 2 Spiegeleiern  17.50
Rösti with 2 fried eggs


Rösti mit Chäs und Speck  20.50
Rösti with cheese and bacon

Grosis Rösti mit Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei  26.50
Grandma's Rösti with bacon, cheese, tomatoes and fried egg

Spätzli-Gratin mit Pilzsauce  23.50
Flour dumpling Gratin with mushroom sauce


Fleischvogel mit Kartoffelstock und Rüeibli 29.50
Paupiette with mashed potatoes and carrots


Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüeibli 27.50
Meatloaf with mashed potatoes and carrots

Bündner Capuns  26.50
mit Béchamel, Tomaten und Salbei
Grisons Capuns with Béchamel, tomatoes and sage

Engadiner Wurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Senf 27.50
Engadine sausage with sauerkraut, potatoes and mustard

Fondue

Gletscherfondue Moité Moité  31.50
(Cremig – Würzig / creamy – aromatic)

Gletscherfondue Trüffel  49.50
(Mild – Cremig / mild – creamy)




Fondue Romandie 36.50
Prosecco & Grappa
Tête de Moine | Le Marcheral | Vacherin Fribourgeois
(Cremig – Würzig / creamy – aromatic)



Portion Kartoffeln   5.50
Portion potatoes


Portion Broccoli   5.50
Portion broccoli



Raclette

Mit neuen Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons
with potatoes and pickles

Gletscher Raclette    16.50
Portion/ *one serving*
à discretion/ *as much as you like* 37.00

Chili Raclette   17.50
Portion/ *one serving*
à discretion/ *as much as you like* 39.00

Knoblauch Raclette  17.50
Portion/ *one serving*
à discretion/ *as much as you like* 37.00

Steinpilz Raclette   19.50
Portion/ *one serving*
à discretion/ *as much as you like* 43.00

Drinks

Offenweine

Weiss

Glas 10 cl Flasche 75 cl

Schweiz

Morges, Henri Badoux 2017 Chasselas 5.50 38.00 (70cl)

Italien

Pinot Grigio 2017 Kurtatsch, Südtirol Pinot Grigio 5.90 41.00

Rot

Schweiz

Zizerser Pinot Noir AOC 2016 Cantina Ratti, Daniel Marugg Blauburgunder 6.40 48.00

Italien

Primitivo Contrade 2017 Masserie Li Veli Primitivo 5.90 41.00

Flaschenweine

Weiss

Fendant Piourette 2016 Albert Mathier & Fils Chasselas 75 41.00

Petite Arvine Aphrodine 2016 Albert Mathier & Fils Petite Arvine 75 55.00

Rot

Dôle de Salquenen 2015 Albert Mathier & Fils Pinot Noir, Gamay, Gamaret 75 45.00

Syrah AOC 2016 Albert Mathier & Fils Syrah 75 62.00