

Restaurant Chamanna

Salate - Salads - Insalate

Grüner Salat

Green salad

Insalata verde (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 14.00

Nüssli-Salat mit Speck, Ei & Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg & croûtons

Lattuga con pancetta, uovo & croûtons

CHF 16.00

Hausgemachte Dressings:

Italienisch & Französisch

Vorspeisen - Starters - Antipasti

Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind, Toast & Butter

Classic beef tatar, toast & butter

Tatar classico di manzo, toast e burro

CHF 36.00 (140g)

CHF 48.00 (200g)

Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,

Hirschsalsiz, Engadiner Bergkäse & hausgemachtem Früchtebrot

Grisons meat selection with ham, bacon, deer salsiz, mountain cheese & homemade fruit bread

Piatto Grigionese con carne secca Grigionese, prosciutto crudo, pancetta, salsiz di cervo, formaggio

Engadinese & pane alla frutta fatto in casa

CHF 32.00

Burrata mit Tomaten, Basilikumpesto & hausgemachter Focaccia

Burrata with tomatoes, basil pesto and homemade focaccia bread

Burrata con pomodori, pesto di basilico e focaccia fatta in casa (V)

CHF 28.00

Suppen - Soups - Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 14.00

CHF 17.00 (*mit/with/con Zuozerli*)

Kürbiscremesuppe mit Kräutercroustons, Crème fraîche & Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with herb croûtons, crème fraîche & pumpkin seed oil

Crema di zucca con crostini, panna fresca e olio di zucca (V)

CHF 13.00

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung & Salbeibutter

Homemade ravioli stuffed with mountain cheese & sage butter

Ravioli fatti in casa con formaggio di montagna & burro alla salvia (V)

CHF 29.00

CHF 18.00 (*kleine Portion/small portion/piccola porzione*)

Traditionell - Traditional - Tradizionale

Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle

Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese

Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle

CHF 28.00

CHF 22.00 (*kleine Portion/small portion/piccola porzione*)

Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle

Vegetarian Capuns with cream sauce, vegetables & Belper Knolle cheese

Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)

CHF 28.00

CHF 22.00 (*kleine Portion/piccola porzione*)

Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse

Valtline Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese

Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V)

CHF 26.00

Rösti a la Engiadina mit Ei, Speck, Zwiebeln & Bergkäse

Rösti a la Engiadina with egg, bacon, onions & mountain cheese

Rösti a la Engiadina con uovo, pancetta, cipolle e formaggio

CHF 20.00

Hauptgerichte – Main courses - Secondi piatti

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Wiener Schnitzel with French fries & cranberries

Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte & mirtilli rossi (L)

CHF 44.00

Tagliata vom Schweizer Rind mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesan

Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini & parmigiano (G)

CHF 48.00

Engiadina Burger mit Rufus Teague BBQ - Sauce, Pommes oder Salat

Crusch Alva Burger with Rufus Teague BBQ - sauce, French fries or salad

Crusch Alva Burger con Rufus Teague BBQ - salsa, patatine fritte o insalata

CHF 26.00

CHF 29.00 mit Bergkäse/with mountain cheese/con formaggio di montagna

Schweinsbratwurst da Berni mit Kartoffelpurée & Sauerkraut

Pork sausage da Berni with mashes potatoes & sauerkraut

Salsiccia di maiale di Berni con purè di patate & crauti

CHF 24.00

Zürcher Geschnnetzelttes mit Rösti a la Engiadina

Veal stew Zurich style with rösti a la Engiadina

Sminuzzato alla Zurighese con rösti a la Engiadina

CHF 34.00

Unser heisser Stein - Our hot stone - La nostra pietra calda

6 Black Tiger Shrimps	CHF 44.00
250g Bio-Lammracks (rack of lamb, lombatina di agnello)	CHF 44.00
200g Entrecôte vom Rind (beef entrecôte, entrecôte di manzo)	CHF 45.00
250g Mixed Grill (grigliata mista)	CHF 54.00

Hierzu servieren wir Gemüse, hausgemachte Saucen & Butter sowie wahlweise Pommes frites oder Pilawreis.

Raclette & Fondue

(ab 2 Personen / minimum 2 persons / da 2 persone)

Raclette à discretion mit Kartoffeln & Cornichons

Mit Kartoffeln & cornichons

With potatoes & cornichons

Con patate & cetriali (V)

CHF 38.00

Käsefondue Röschtigraben (Vacherin & Bündler Bergkäse)

Mit Kartoffeln (with potatoes, con patate) (V)

CHF 38.00

Käsefondue Hausmischung (4 Käsespezialitäten)

Mit Kartoffeln (with potatoes, con patate) (V)

CHF 38.00

Fondue Bourguignonne

Mit Pommes frites, verschiedene Beilagen & hausgemachte Saucen

With french fries, various garnishes and homemade sauces

Con patate fritte, contorni e salse fatte in casa

CHF 38.00

Fondue Chinoise (mind. 2 Personen)

Mit Pommes frites, verschiedene Beilagen & hausgemachte Saucen

With french fries, various garnishes and homemade sauces

Con patate fritte, contorni e salse fatte in casa

CHF 38.00

Dessert - Dolci

Hausgemachte Crème Brûlée

Homemade Crème Brûlée

Crème Brûlée fatta en casa

CHF 13.00

Marzipan crêpes mit Grand Marnier - Erdbeeren

Marzipan crêpes with Grand Marnier - strawberries

Crêpes gratinata al marzapone con fragole e Grand Marnier

CHF 17.00

Tarte Tatin Classique mit Vanilleeis

Tarte Tatin Classique with vanilla ice cream

Tarte Tatin Classique con gelato vaniglia

CHF 16.00

Sorbet - Trilogie mit frischen Früchten

Sorbet trilogy with fresh fruit

Trilogia di sorbeti con frutta fresca

CHF 15.00

Eisspezialitäten - ice cream specialities - Gelati

Eiskaffee

Espresso, Vanilleeis, Rahm

Iced coffee with vanilla ice cream & cream

Espresso, gelato alla vaniglia, panna

CHF 14.00

Coppa Engiadina

Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Rahm

Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & cream

Gelato alla torta di noci, gelato alla vaniglia, croccante, salsa al caramello, panna

CHF 14.00

Kugel - Scoop - Pallina:

Vanille, Schoki, Nusstorte, Karamell, Kaffee, Zitrone, Mango, Zwetschge

Vanilla, chocolate, nutcake, caramell, coffee, lemon, mango, plum

Vaniglia, Cioccolato, torta di noci, caramello, caffè, limone, mango, prugne

Pro Kugel/per scoop/per pallina CHF 4.00

Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio

Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Früchtebrot

Selection of different cheese from Pontresina with homemade fruit bread

Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina con pane alla frutta fatto in casa

CHF 29.00

Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte Auskunft geben.

Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact ingredients and allergies.

I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Kalbsfleisch / Vitello : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Maiale : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Manzo : Schweiz, Australien / Switzerland, Australia / Svizzera, Australia

Lamm / lamb / agnello : Schweiz, Irland / Switzerland, Ireland / Svizzera, Irlanda

Geflügel / Pollame : Schweiz, Frankreich / Switzerland, France / Svizzera, Francia

Wild / Cervo : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Fisch, Meeresfrüchte / Pesce, Frutti di mare : EU, Nordsee, Kanada / EU, North sea, Canada / EU, mare del nord, Canada