

# *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 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)

### ***Hausgemachte Gazpachocrème mit Burrata***

*Homemade Gazpacho cream soup with Burrata*

*Gazpacho con burrata fatto in casa (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

## **Hauptgerichte – Main courses - Secondi piatti**

### **Wiener Schnitzel vom 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 Rind mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesan**

*Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese*

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

CHF 44.00

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

*Engiadina Burger with Rufus Teague BBQ - sauce, French fries or salad*

*Engiadina 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 mashed potatoes & sauerkraut*

*Salsiccia di maiale di Berni con purè di patate & crauti*

CHF 24.00

### **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 & cetrioli (V)*

*CHF 33.00 p.P.*

### **Käsefondue Röstigraben (Vacherin & Bündler Bergkäse)**

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

*CHF 33.00 p.P.*

## **Dessert - Dolci**

### **Hausgemachte Crema Catalana**

*Homemade Crema Catalana*

*Crema Catalana fatta in casa*

*CHF 13.00*

### **Hausgemachtes Mandelparfait auf Nektarinencarpaccio & Himbeercoulis**

*Homemade almond parfait with nectarine carpaccio*

*Semifreddo alle mandorle con carpaccio di pesca noce*

*CHF 13.00*

### **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, Schlagrahm***

*Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream*

*Espresso, gelato alla vaniglia, panna*

*CHF 14.00*

### ***Coppa Engiadina***

#### ***Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Schlagrahm***

*Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & whipped 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, Irland / Switzerland, Ireland / Svizzera, Irlanda*

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

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