

# *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

### ***Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto & hausgemachter Focaccia***

*Mozzarella with tomatoes, basil pesto and homemade focaccia bread*

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

CHF 19.00

***Räucherlachs mit Zwiebeln, Kapern, Zitrone dazu Toast & Butter***

*Smoked salmon with onions, capers, lemon with toast & butter*

*Salmone affumicato con cipolla, capperi, limone e toast & burro*

CHF 24.00

***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)

***Kartoffel-Selleriecremesuppe mit Jakobsmuschel***

*Potato - celery soup with scallop*

*Crema di sedano e patate con capasanta*

CHF 15.00

***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 vegetariani 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

***Rösti mit Spiegelei & Bergkäse***

*Rösti with fried egg & mountain cheese*

*Rösti con uovo & formaggio di montagna (G)*

CHF 22.00 (mit Speck/with bacon/con pancetta)

CHF 19.00 (ohne Speck/no bacon/senza pancetta)

***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

***Zürcher Geschnuzzeltes vom Kalb mit Rösti***

*Veal stew Zurich style with Rösti*

*Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti*

CHF 42.00

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

6 Black Tiger Shrimps (gamberoni)	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 <sup>(V)</sup>*

*CHF 33.00 p.P.*

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

*Mit Kartoffeln (with potatoes, con patate) <sup>(V)</sup>*

*CHF 33.00 p.P.*

#### ***Fondue Chinoise***

*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 52.00 p.P.*

## **Dessert - Dolci**

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

*Homemade Crème Brûlée*

*Crème Brûlée fatta in casa*

CHF 13.00

### **Hausgemachter Schokoladenfondant mit flüssigem Kern & Vanilleeis**

*Homemade chocolate fudge with liquid core & vanilla ice cream*

*Fondant di cioccolato con cuore liquido & gelato di vaniglia*

CHF 14.00

### **Sorbet - Trilogie mit frischen Früchten**

*Sorbet trilogy with fresh fruit*

*Trilogia di sorbetti 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, caramel 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, caramel, 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 Fruchtbrot*

*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*