

# *Restaurant Chamanna*

## *Salate - Salads - Insalate*

### ***Blattsalat***

*Green salad*

*Insalata verde (V, VEG, G, L)*

*CHF 11.00*

### ***Gemischter Salat***

*Mixed salad*

*Insalata mista (V, VEG, G, L)*

*CHF 13.00*

### ***Nüssli-Salat mit Speck, Ei & Croûtons***

*Lamb's lettuce with bacon, egg & croûtons*

*Lattuga con pancetta, uovo & croûtons*

*CHF 17.00*

*Hausgemachte Dressings:*

*Italienisch & Französisch*

## *Vorspeisen - Starters - Antipasti*

### ***Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind***

#### ***mit hausgemachtem Focaccia & Butter***

*Classic beef tartar with homemade focaccia & butter*

*Tartar classico di manzo con focaccia fatta in casa e burro*

*CHF 29.00 (140g)*

*CHF 31.00 (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 28.00*

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

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

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

*CHF 23.00*

## *Suppen - Soups – Zuppe*

### *Hausgemachte Bündner Gerstensuppe*

*Homemade Grisons barley soup*

*Zuppa d'orzo fatta in casa*

CHF 15.00

CHF 18.00 (mit/with/con Zuozerli)

### *Kartoffel - Lauchcremesuppe mit Trüffel & Steinpilz - Concassée*

*Potato - leek creme soup with truffle & chopped porcini mushrooms*

*Vellutata di patate e porri con tartufo e concasse di porcini (V, G, L)*

CHF 14.00

## *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 28.00

CHF 19.00 (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 29.00

CHF 23.00 (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 27.00

CHF 21.00 (kleine Portion/small 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 25.00

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

### **Zürcher Geschnätzertes mit Röstli**

*Veal stew Zurich style with rösti*

*Sminuzzato alla Zurighese con rösti*

CHF 37.00

### **Rinderfilet an Trüffelkruste mit Jus, Kartoffelgratin und Artischocken**

*Beef fillet on truffle with braising juice, potato gratin and artichokes*

*Filetto di manzo in crosta di tartufo e juice, gratin di patate e carciofi*

CHF 49.00 (180g)

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

6 Black Tiger Shrimps

CHF 44.00

250g Bio-Lammracks vom Hof Casty

CHF 44.00

*(rack of lamb, lombatina di agnello)*

200g Entrecôte vom Rind (beef, 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 mit Kartoffeln & Cornichons**

*mit Kartoffeln & cornichons*

*with potatoes & cornichons*

*con patate & cetrioli <sup>(v)</sup>*

CHF 32.00 pro Person

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

*mit Kartoffeln und Brot*

*with potatoes and bread*

*con patate e pane <sup>(v)</sup>*

CHF 32.00 pro Person

### ***Käsefondue Hausmischung (4 Käsespezialitäten)***

*mit Kartoffeln und Brot*

*with potatoes and bread*

*con patate e pane (V)*

*CHF 34.00 pro Person*

### ***Fondue Chinoise mit Rindfleisch, Kalbfleisch und Truthahn***

*mit Pommes frites, Pilaw-Reis, verschiedene Beilagen & hausgemachte Saucen*

*with french fries, pilaf rice, various garnishes and homemade sauces*

*con patate fritte, riso pilaw, contorni e salse fatte in casa*

*CHF 48.00 pro Person*

## ***Pizza***

### ***Margherita***

*Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum*

*Tomatoes, mozzarella, olive oil, basil*

*Pomodoro, Mozzarella, evo olio, basilico (V)*

*CHF 15.00*

### ***Diavola***

*Tomaten, Mozzarella, pikante iberische Chorizo*

*Tomatoes, mozzarella, spicy Iberian chorizo*

*Pomodoro, Mozzarella, chorizo iberico piccante*

*CHF 20.00*

### ***Prosciutto e Funghi***

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze*

*Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms*

*Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi*

*CHF 19.00*

### ***Marinara***

*Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl*

*Tomatoes, garlic, parsley, olive oil*

*Pomodoro, aglio, prezzemolo, olio (V)*

*CHF 18.00*

### **Capricciosa**

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Kapern, Oliven

Tomatoes, Mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, capers, olives

Pomodoro, Mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, capperi, olive

CHF 21.00

### **4 Formaggi**

Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan

Mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan

Mozzarella, gorgonzola, formaggio di montagna, parmigiano (V)

CHF 21.00

### **Chamanna**

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bündnerfleisch, Parmesan, Vinaigrette

Tomatoes, mozzarella, rocket, Bresaola, parmesan, viniagrette

Pomodoro, mozzarella, rucola, Bresaola dei Grigioni, parmigiano, viniagrette

CHF 23.00

### **Puglia Style**

Mozzarella, Capocollo, getrocknete Tomatencreme, Parmesancreme, Knaberkringel

Mozzarella, capocollo, dried tomato cream, parmesan creme, tarallo crumble

Mozzarella, capocollo, crema di pomodoro secco, crema di parmigiano, crumble di Tarallo

CHF 21.00

### **Tonno e Cipolla**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, red onion

Pomodoro, Mozzarella, tonno, capperi, cipolle rosse

CHF 19.50

### **Fresh Tuna**

Mozzarella, Ramatini, Zucchinipesto, Thunfischtatar, Burratina

Mozzarella, ramatini, zucchini pesto, tuna tartar, burratina

Mozzarella, ramatini, pesto di zucchini, tartar di tonno, burratina

CHF 24.00

### **Crudo e Bufala**

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, frischer Büffelmozzarella

Tomatoes, mozzarella, raw ham, fresh buffalo

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto crudo, bufala fresca

CHF 23.00

### **Bella Bologna**

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistazienkern

Mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio grain

Mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

CHF 23.00

### **Mediterranea**

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan

Mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano (V)

CHF 19.00

### **Ortolana**

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, aubergines, courgettes, artichokes, olives

Pomodoro, Mozzarella, funghi, melanzane, zucchini, carciofi, olive (V)

CHF 22.00

### **Golosona**

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Salciccia, Parmesanspäne

Tomatoes, mozzarella, champignon, fresh sausage, parmesan

Pomodoro, Mozzarella, champignon, salciccia fresca, scaglie di grana

CHF 21.00

### **Hawaii**

Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Curry

Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham, curry

Pomodoro, Mozzarella, ananas, prosciutto, curry

CHF 19.00

### ***Napoli***

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern*

*Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers*

*Pomodoro, Mozzarella, acciughe, capperi*

*CHF 19.00*

### ***Peter Pan***

*Tomaten, Mozzarella, Wurstel, Pommes*

*Tomatoes, mozzarella, sausage, fries*

*Pomodoro, Mozzarella, wurstel, patatine fritte*

*CHF 19.00*

### ***Calzone***

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze*

*Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms*

*Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

*CHF 20.00*

*Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch kleine Pizzen (CHF 3.00 günstiger).*

*Pro weitere Zutat wird ein Aufschlag verrechnet.*



## **Dessert - Dolci**

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

*Homemade Crème Brûlée*

*Crème Brûlée fatta in casa*

CHF 13.00

### **Crêpes gefüllt mit Grand Marnier - Erdbeeren und gratiniert mit Marzipan**

*Crêpes with Grand Marnier - strawberries and gratinated with marzipan*

*Crêpes alle fragole al Grand Marnier e gratinate con marzapane*

CHF 17.00

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

*Sorbet trilogy in almond basket with mixed fruit*

*Trilogia di sorbetti in cestino di mandorle con frutta mista*

CHF 15.00

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

*Homemade Chocolate fudge with liquid core & ice cream & liquid core*

*Tortine al cioccolato con cuore liquido fatto in casa & gelato alla vaniglia*

CHF 16.00

### **Mille feuilles vom Schokoladenmousse**

**mit Fior di Latte Eis und Früchtecoulis**

*Mille feuilles of chocolate mousse with fior di latte ice and fruit coulis*

*Mille foglie di mousse al cioccolato con gelato al fior di latte e coulis di frutta*

CHF 16.00

## **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, Schokolade, 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 3.00*

## ***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 24.00*

***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 / Switzerland / Svizzera*

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

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

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