



Chesa Salis

Romantik Hotel & Restaurant

EINFACH GENIESSEN

Allegra! Herzlich Willkommen in der Chesa Salis! Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Das 1590 erbaute Bauernhaus präsentiert sich heute als sorgfältig renoviertes, gediegenes Hotel und ist ein Beweis, wie prachtvolles Kunsthandwerk und moderne Einrichtungen - Altes und Neues - harmonisch aufeinander abgestimmt werden können. Achtzehn individuell gestaltete, historische Zimmer laden zu erholsamen Ferien ein.

Für die kulinarischen Stunden stehen Ihnen das Von Salis-Restaurant, der rustikale Grillraum "Il Capitan", die heimelige Arvenstube und die herrschaftliche Salisstube zur Verfügung. Das Herzstück unseres Hauses ist die unverwechselbare Küche. Die junge, sechsköpfige Küchenbrigade unter der Leitung des Küchenchefs Ueli Marty ist mit viel Freude und Leidenschaft um Ihr leibliches Wohl besorgt. Täglich ausgesuchte, frische Produkte - wenn immer möglich vom Engadiner Lieferanten oder sogar direkt vom Bauern - verarbeiten wir zu klassischen und regionalen Köstlichkeiten.

Einheimisches Schaffen würdigen wir auch mit einer grossen Auswahl an Schweizer Weinen aus der Bündner Herrschaft, dem Tessin, der Westschweiz und dem Wallis. In unserem Weinkeller lagern über 450 Spezialitäten aus Italien, Österreich, Frankreich, Deutschland und der Schweiz.

Für einen Geheimtipp aus dem Weinkeller oder einen individuellen Wunsch an die Küche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Einfach geniessen! Wir wünschen Ihnen ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis!

Ihre Gastgeber
Sibylla & Jürg Degiacomi
und das Chesa Salis-Team

Winter 2012

"Il Grischun"

Menu aus der Region

Menù della regione

à Fr. 94.-

∞ ∞ ∞

Kreation von Bündnerspezialitäten

Creazione di specialità grigionesi

∞ ∞ ∞

Hausgemachte Capuns *Chesa Salis*

Mangold-Wickel an Speck-Rahmsauce mit Parmesan überbacken

Capuns *Chesa Salis*: involtini di foglie di bietola ripieni, gratinati
con salsa alla panna, pancetta e parmigiano

∞ ∞ ∞

Gebratenes Engadiner Angusbeef-Médaille

an kräftigem Pfeffer-Rotweinjus mit Plain in Pigna und Gemüse

Medaglioni di filetto d'Angus engadinese
con salsa al pepe e vino rosso, "plain in pigna" e verdure

∞ ∞ ∞

Variation von Caramel und Baumnüssen

Variatione di caramello e noci

∞ ∞ ∞

Kalte Vorspeisen

Antipasti

<i>Kreation von Bündnerspezialitäten</i> Creazione di specialità grigionesi	<i>Fr. 28.-</i>
<i>Bunter Wintersalat mit Ziegenkäseterrine</i> Insalata mista con terrina di formaggio di capra	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Sellerie Variation mit hausgebeiztem Graved Lachs</i> Variazione di sedano con salmone marinato	<i>Fr. 21.-</i>
<i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und grilliertem Gemüse</i> Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e verdure grigliate	<i>Fr. 26.-</i>
<i>Gemischter Salat</i> Insalata mista	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Blattsalat</i> Insalata verde	<i>Fr. 9.-</i>

Suppen

Minestre

<i>Bündner Gerstensuppe</i> Zuppa d'orzo grigionesi	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Oxtail vom Engadiner Angusrind mit einem Wachtelei aus S-chanf</i> Brodo di carne d'Angus engandinese con uova di quaglia di S-chanf	<i>Fr. 12.-</i>

Warme Vorspeisen

Primi piatti

- Hausgemachte Capuns *Chesa Salis* mit Speck-Rahmsauce und Parmesan überbacken** *Fr. 16.- / Fr. 22.-*
Capuns *Chesa Salis*: involtini di foglie di bietola ripieni e gratinati con salsa alla panna, pancetta e parmigiano
- Kräuter-Risotto mit Pilzen und Fetakäse überbacken** *Fr. 16.- / Fr. 22.-*
Risotto alle erbe con funghi e formaggio feta gratinato
- Täglich hausgemachte Pasta** *Fr. 16.- / Fr. 22.-*
Pasta del giorno fatta in casa

Hauptgerichte

Secondi Piatti

- Gebratenes Kalbssteak „mediterran“ gefüllt, dazu Pesto-Tajarins und Gemüse** *Fr. 48.-*
Involtini di manzo “mediterraneo“ con tajarin al pesto e verdure
- Gebratenes Engadiner Angusbeef-Médaille** *Fr. 58.-*
an kräftiger Pfeffer-Rotweinjus mit Plain in Pigna und Gemüse
Medaglioni di filetto d'Angus engadinese
con salsa al pepe e vino rosso, "plain in pigna" e verdure
- Sautierte Jakobsmuschel-Riesencrevetten am Spiess an Safransauce** *Fr. 42.-*
mit schwarzem Venere Reis und Gemüse
Spiedino di gamberetti e capesante in salsa allo zafferano con riso “venere” e verdura
- Wirztäschli gefüllt mit Kürbis dazu Petersilien-Kartoffeln und Süss-Sauer Sauce** *Fr. 32.-*
Involtini di verza ripieni di zucca con patate prezzemolate in salsa agro-dolce

Für Sie am Tisch tranchiert

Ab 2 Personen

- Chateaubriand (CH) 500 g an Sauce Béarnaise** *Fr. 62.-/*
dazu Bratkartoffeln oder Plain in Pigna und Gemüse *pro Pers.*
Chateaubriand (CH) con salsa bearnese e contorno di patate al forno o plain in pigna e verdure

Vom Holzkohlegrill

Grigliate

Unsere Grillspezialitäten servieren wir mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rotweinjus, ohne Beilagen.
Le nostre specialità alla griglia vengono servite con burro alle erbe e una salsa al pepe e vino rosso, senza contorni.

Kalbspillard * Scaloppina di vitello	130 g	Fr. 38.-
Rindfleischspieß *Capitan* mit oder ohne Speck Spiedino di manzo *Capitan* con o senza pancetta	160 g	Fr. 31.-
Rib-eye Steak (Rindshohrückensteak) vom Engadiner Angusbeef (CH) Controfiletto di manzo	200 g 300 g	Fr. 46.- Fr. 59.-
Rindsfiletsteak * Filetto di manzo	180 g 280 g	Fr. 49.- Fr. 65.-
Forelle auf der Steinplatte gegart mit brauner Butter Trota "alla piota" con burro fuso		Fr. 34.-
Scampi vom Grill mit Kräuter und Knoblauch mariniert Scampi grigliati, marinati alle erbe aromatiche ed all'aglio		Fr. 59.-

Beilagen

Contorni

Blattsalat	insalata verde	Fr. 9.-
Gemischter Salat	insalata mista	Fr. 12.-
Gemüseplättli	verdura mista	Fr. 11.-
Nudeln	tagliatelle	Fr. 7.-
Risotto	risotto	Fr. 7.-
Salzkartoffeln	patate al sale	Fr. 7.-
Rosmarin Bratkartoffeln	patate saltate	Fr. 8.-
Plain in pigna	plain in pigna	Fr. 8.-



Fleischdeklaration:

Fleisch ausländischer Herkunft kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

È possibile che la carne proveniente dall'estero contenga ormoni.

Käse

Formaggi

Käseplatte mit ausgesuchten Käsesorten aus der Region, der übrigen Schweiz und anderen Ländern; dazu hausgemachtes Fruchtbrot **Fr. 16.-**
Piatto di formaggi a scelta: prodotti locali, svizzeri ed esteri; servito con pane alla frutta della casa

Dessert

Dolci

Dessertkreation « Chesa Salis » **Fr. 14.-**
Creazione di dolce « Chesa Salis »

Variation von Caramel und Baumnüssen **Fr. 12.-**
Variazione di caramello e noci

Trio von der Schokolade **Fr. 12.-**
Trio di cioccolato

Nougat-Griessknödel mit Vanillesauce **Fr. 10.-**
Gnocchetti di semolino e torrone con salsa alla vaniglia

Kleine Portion gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept **Fr. 8.-**
Piccola porzione di crema al caramello ricetta della nonna

Eiskaffee *Chesa Salis*: aufgeschlagene Mokka mit Kahlua und Schlagrahm **Fr. 8.- / Fr. 12.-**
Caffè glacé *Chesa Salis*: gelato al caffè shakerato con Kahlua e panna montata

Sorbets mit Liqueur Ihrer Wahl **Fr. 9.-**
Sorbetti con liquore a Sua scelta eine Kugel **Fr. 9.-**
zwei Kugeln **Fr. 14.-**

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Mokka **Fr. 4.-**
Gelati: vaniglia, cioccolato, caffè **pro Kugel**
a pallina

Sorbets: Apfel, Zitrone, Zwetschge **Fr. 4.-**
Sorbetti: mela, limone, prugna **pro Kugel**
a pallina

Schlagrahm **Fr. 1.50**
Panna montata **pro Portion**
a porzione

Die Partner der Chesa Salis für die ausgesuchten, frischen Produkte unserer Küche...

Arthur Balzer.....	Schmitten.....	Bergkäse und Wildfleisch
Badilatti – Cafè.....	Zuoz.....	Kaffee und Tee
Biancotti.....	St.Moritz.....	Früchte und Gemüse
Imelda Schmid.....	S-chanf.....	Wachteln, Wachteleier
Jochum.....	Poschiavo.....	Weinessig
Jürg Wirth.....	Lavin.....	Artischocken, Kartoffeln, Gemüse
Kochendörfer Bäckerei	Pontresina.....	Puschlaver Ringbrot
Finca Cri-Mi-Cri.....	L’Ampolla – Spanien.....	Olivenöl
Geronimi - La Curuna.....	St.Moritz.....	FrISChe FISChe, Delikatessen
Laager Bäckerei & Conditorei.....	Samedan.....	Brot
Hugo Dubno.....	Henschiken.....	Delikatessen
Lataria Engadinaisa.....	Bever.....	Engadiner Milchprodukte, Käse
Metzgerei Plinio.....	Samedan.....	Engadiner Angusfleisch, Fleischspezialitäten, Trockenfleisch
Rageth Comestibles.....	Landquart.....	FrISChe FISChe, Fleisch, Delikatessen
Schafzucht Camichel& Largiader.....	S-chanf.....	Engadiner Schafe
Sennerei Pontresina.....	Pontresina	Käse, Gletscherfondue, Milchprodukte
Sisto & Madleina Cramerì	Bever.....	Berverser Freilandeier
Traitafina.....	Lenzburg.....	Fleischspezialitäten

und die Dekoration...

Blumengalerie Claudia Lischer.....	St.Moritz Bad.....	Blumen und Dekorationen
Chesa Salis Team.....	Bever	Blumen und Dekorationen

Wir sind Mitglied von SLOW FOOD (www.slowfood.com) und beziehen unsere Produkte wenn immer möglich von regionalen Produzenten. Wir bevorzugen Produzenten mit artgerechter Tierhaltung und biologischem Anbau.

SLOW FOOD ist ein internationaler Non Profit-Verein, der 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung und bindet mehr als 80'000 Personen in 104 Staaten auf allen Kontinenten ein.