



Einfach Geniessen

Allegra und 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 harmonisch aufeinander abgestimmt werden können. Achtzehn individuell gestaltete, historische Zimmer laden zu erholsamen Ferien ein.

Für kulinarische Stunden stehen Ihnen das Restaurant „Von Salis“, der rustikale Grillraum „Il Capitan“, die heimelige „Arven-Stube“ und die herrschaftliche „Salis-Stube“ zur Verfügung. Das Herzstück unseres Hauses ist die unverwechselbare Küche. Die junge Küchenbrigade unter der Leitung des Küchenchefs Sebastian Quednau ist mit viel Freude und Leidenschaft um Ihr leibliches Wohl besorgt. Täglich ausgesuchte, frische Produkte - wenn immer möglich von 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 besonders kulinarisches Erlebnis!

Ihre Gastgeber

Sibylla & Jürg Degiacomi und das Chesa Salis Team

„Romantik Menu Chesa Salis“

Aus Graubünden und der Welt

Del Grigioni e del mondo

From grison and the world

Thunfisch mit Gurke, Kräutersalat & Vinaigrette

Tonno con cetrioli, insalata d'erba e vinaigrette

Tuna with cucumber, herb salad and vinaigrette



Weisswein-Schnittlauch-Schaumsuppe mit Baliklachs

Zuppa di vino bianco e cipollina con salmone affumicato

White wine and chive soup with smoked balik salmon



Hausgemachte Capuns „Chesa Salis“

Capuns fatti in casa „Chesa Salis“

Homemade Capuns „Chesa Salis“



Gebratene Riesengarnelen mit Paprika, Litschi, Kokos, Erdnuss und Chili

Scampi saltati con peperone, litchi, coco, arachide e chili

Sautéed prawns with sweet-peppers, litchi, coconut, peanut and chili



Filet vom Angusrind mit Sauce Bearnaise dazu Spargel und Kartoffelstock

Filetto di manzo Angus con salsa Bearnaise, asparagi e purè di patate

Angus beef fillet with Bearnaise sauce, asparagus and mashed potatoes



Käsevariation vom Brett

Variatione di formaggi

Variation of cheese



Waldmeister mit Rhabarber und Buttermilch

Waldmeister con rabarbaro e latticello

Waldmeister with rhubarb and buttermilk

Menu komplett CHF 127.-

6 Gang Menu CHF 118.-

5 Gang Menu CHF 110.-

4 Gang Menu CHF 101.-

3 Gang Menu CHF 88.-

„Vegi Menu Chesa Salis“

Menù vegetariana Chesa Salis

Vegetarian menu Chesa Salis



Asiatische Vorspeisenvariation

Antipasti asiatici

Variation of Asian starters



Spargel und Morchel Latte Macchiato

Latte macchiato di asparagi e spugnolo

Asparagus and morels latte macchiato



Geräucherter Tofu mit gebackenem Ziegenkäse und Sommergemüse

Olivenknödel und Gemüse-Jus

Tofu affumicato con formaggio caprino gratinato e verdura, canederli di olive e salsa di verdura

Smoked tofu with gratinated goat cheese and vegetables

Olive dumplings and vegetable sauce



Gesalzenes Sesameis mit Melone und Vanillegerste

Gelato di sesamo salata con melone e orzo alla vaniglia

Salted sesame ice cream with melon and vanilla oat



Menu CHF 96.-

Vorspeisen / Antipasti / Starters

Blattsalat CHF 9.50

Insalata verde

Green salad

Gemischter Salat CHF 12.50

Insalata mista

Mixed salad

Asiatische Vorspeisenvariation CHF 25.-

Antipasti asiatici

Variation of Asian starters

Thunfisch mit Gurke, Kräutersalat & Vinaigrette CHF 26.-

Tonno con cetrioli, insalata d'erba e vinaigrette

Tuna with cucumber, herb salad and vinaigrette

Spargel und Morchel Latte Macchiato CHF 24.-

Latte macchiato di asparagi e spugnolo

Asparagus and morels latte macchiato

Überbackene Cannelloni vom Lachs und Hummer CHF 23.-/31.-

Cannelloni di salmone e astice gratinata

Gratinated salmon and lobster cannelloni



Suppen / Zuppe / Soups

Bündner Gerstensuppe CHF 12.-

Zuppa d'orzo grigionese

Grisson barley soup

Weisswein-Schnittlauch-Schaumsuppe mit Baliklachs CHF 13.-

Zuppa di vino bianco e cipollina con salmone affumicato

White wine and chive soup with smoked balik salmon



Vom Holzkohlengrill / Grigliate / Barbecue

Serviert mit Kräuterbutter und Pfeffer-Rotweinjus

Servito con burro alle erbe e una salsa al pepe e vino rosso

Served with herb butter and a pepper-red wine sauce

Rindfleischspiess * „Capitan“ mit oder ohne Speck CHF 42.-

dazu Rosmarinkartoffeln & Peperonata

Spiedino di manzo „Capitan“ con o senza pancetta, patate al rosmarino e peperonata

Beef skewer „Capitan“ with or without bacon, rosemary potatoes and peperonata

Rib Eye vom Angusbeef (200g) CHF 54.-

mit Spargel und Plain in Pigna

Rib eye di manzo (200g) con asparagi e plain in pigna

Beef rib eye (200g) with asparagus and plain in pigna

Forelle auf der Steinplatte gegart CHF 43.-

mit Spinat und Salzkartoffeln

Trota „alla piota“ con spinaci e patate cotte

Grilled trout on hot stone with spinach and boiled potatoes



Am Tisch tranchiert / tagliato al tavolo / carved at the table

ab 2 Personen, bis 21 Uhr / da 2 persone, fino alle 21 ore / from 2 people, up to 21 p.m.

Chateaubriand* an Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln oder „Plain in Pigna“, Gemüse und Salat CHF 65.- pro Person

Chateaubriand con salsa bearnese

con patate al forno o „Plain in Pigna“ e verdure e insalata

Chateaubriand to sauce béarnaise

with roasted potatoes or „Plain in Pigna“, vegetables and salad



Hauptgerichte / Secondi piatti / Main course

Hausgemachte Capuns „Chesa Salis“ CHF 18.-/ 24.-
Mangoldwickel an Speckrahmsauce mit Parmesan gratiniert

Capuns fatti in casa „Chesa Salis“

Involtini di foglie di bietola ripieni, gratinati con salsa alla panna, pancetta e parmigiano

Homemade Capuns „Chesa Salis“

Small dumplings wrapped in chard leaf on creamy bacon-sauce, gratinated with parmesan cheese

Geräucherter Tofu mit gebackenem Ziegenkäse und Sommergemüse CHF 42.-
Olivenknödel und Gemüse-Jus

Tofu affumicato con formaggio caprino gratinato e verdura, canederli di olive e salsa di verdura

Smoked tofu with gratinated goat cheese and vegetables

Olive dumplings and vegetable sauce

Filet vom Angusrind mit Sauce Bearnaise CHF 54.-
dazu Spargel und Kartoffelstock

Filetto di manzo Angus con salsa Bearnaise, asparagi e purè di patate

Angus beef fillet with Bearnaise sauce, asparagus and mashed potatoes

Gebratene Riesengarnelen mit Paprika, Litschi, Kokos, Erdnuss und Chili CHF 44.-

Scampi saltati con peperone, litchi, coco, arachide e chili

Sautéed prawns with sweet-peppers, litchi, coconut, peanut and chili



Käse / Formaggi / Cheese

Käseplatte mit ausgesuchten Käsesorten aus der Region, der Schweiz und anderen Ländern, dazu hausgemachtes Fruchtebrot CHF 16.-

*Piatto di formaggi assortiti regionali, svizzeri ed esteri
accompagnato con pane di frutta fatta in casa*

Assorted cheese plate from the region, Switzerland
and neighbouring countries accompanied with homemade fruit bread



Dessert / Dolci / Desserts

Waldmeister mit Rhabarber und Buttermilch CHF 13.-

Waldmeister con rabarbaro e latticello
Waldmeister with rhubarb and buttermilk

Gesalzenes Sesameis mit Melone und Vanillegerste CHF 13.-

Gelato di sesamo salata von melone e orzo alla vaniglia
Salted sesame ice cream with melon and vanilla oat

Eiskaffee „Chesa Salis“ Mokka-glacé mit Kahlua und Schlagrahm CHF 8.- / 12.-

Caffè glacé „Chesa Salis“ Gelato al caffè con Kahlua e panna montata
Iced Coffee „Chesa Salis“ Mocha ice-cream with Kahlua, whipped cream

Glacé: Vanille, Caramel, Schokolade, Mokka pro Kugel CHF 4.50

Gelato: vaniglia, caramello, yogurt-limone
Ice-cream: vanilla, caramel, lemon - yogurt, per bowl

**Sorbet: Zitrone, Erdbeer, Apfel pro Kugel CHF 4.50
mit Liqueur Ihrer Wahl 1 Kugel CHF 9.50/ 2 Kugeln CHF 14.50**

*Sorbetto: mango-frutto della passione, prugna
con liquore a Sua scelta 1 o 2 palline*
Sorbet: mango-passion fruit, prune per bowl
with liqueur at your choice 1 or 2 bowls

Schlagrahm pro Portion CHF 1.50

Panna montata a porzione
Whipped cream per portion



Fleischdeklaration / Dichiarazione carne / Meat declaration

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

È possibile che la carne proveniente dall'estero contenga ormoni e/o antibiotici e/o altri promotori di crescita antimicrobici.

Meat of foreign origin may have been produced with hormones and/or with antibiotics and/or other antimicrobial to increase growth.



Slow Food

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.

WWF

... akzeptiert Fisch und Meeresfrüchte gemäss WWF Einkaufsberater



Partner der Chesa Salis

... für die ausgesuchten, frischen Produkte unserer Küche

Arthur Balzer
Badilatti - Café
Biancotti & Co
Familie Peter
Gasthaus Spinas
Geronimi - La Curuna
Imelda Schmid
Jochum
Jürg Wirth
Kochendörfer Bäckerei
Finca Cri-Mi-Cri - Spanien
Laagers Bäckerei & Conditorei
Hugo Dubno
Lataria Engadinaisa
Metzgerei Plinio

Rageth Comestibles
Schafzucht Camichel & Largiader
Sennerei Pontresina

Schmitten
Zuoz
St. Moritz
Bever
Bever
St. Moritz
S-chanf
Poschiavo
Lavin
Pontresina
L'Ampolla
Samedan
Hendschiken
Bever
Samedan

Landquart
S-chanf
Pontresina

Bergkäse, Wildfleisch
Kaffee, Tee
Früchte, Gemüse
Engadiner Bienenhonig
Engadiner Nusstorte
Frische Fische, Delikatessen
Wachteln, Wachteleier
Weinessig
Artischocken, Kartoffeln, Gemüse
Puschlaver Ringbrot
Olivenöl
Brot
Delikatessen
Engadiner Milchprodukte
Fleischspezialitäten,
Engadiner Angus-, Trockenfleisch
Frische Fische, Fleisch, Delikatessen
Engadiner Schafe
Käse, Gletscherfondue,
Milchprodukte
Berverser Freilandeier
Fleischspezialitäten

... für die Dekoration

Chesa Salis Team

Bever

Blumen, Dekoration

... für das Corporate Identity / Design

Egli & Partner - Haus für Gestaltung

Glattbrugg

Beratung, Gestaltung, Produktion

