
RESTAURANT CHASELLAS

«GESUND & FÜR ZWISCHENDURCH»

Tagessalat _____	Tagespreis
Gemischter Salat (French / Balsamico / Italienisch) 🍃 _____	17.–
Herbstlicher Blattsalat mit Blaubeeren, Falafel, Haselnuss und Engadiner Bergjoghurt 🍃 _____	27.50
Spinatsalat mit Granatapfel, Avocado, Quinoa und Hüttenkäse 🍃 _____	24.50
Gravad Lax mit Honig-Dill-Senfauce _____	25.– / 34.–
Schweizer Kalbstatar «Chasellas» _____	45.– / 54.–

«AUS DEM SUPPENKESSEL»

Fruchtige Karotten-Currysuppe mit Quinoa 🌿 _____	16.–
Kraftbrühe mit Flädle und Gemüse _____	17.–

«EINHEIMISCHE GLUSCHTIGKEITEN»

«Chasellas Plättli» (Trockenfleisch und regionaler Käse) _____	34.50
«Bündner Plättli» (Bündnerfleisch) _____	34.–
Salsiz von der Metzgerei Heuberger mit Pickels _____	23.–

«DIE KRÄFTIGE STÄRKUNG»

Tagespasta _____	Tagespreis
Cremiges Risotto «Gran Riserva» mit Safran, Limette, Datteltomaten und Rucola 🍃 _____	26.50
mit Black Tiger Garnelen _____	39.–
Rösti nature 🍃 _____	17.–
Rösti mit Spiegelei, Speck und Käse _____	26.50
Rösti mit Champignons, Lauch und Käse 🍃 _____	24.50
Rösti mit Gravad Lax und Zitronencreme _____	34.–

Gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller _____ 12.–

🍃 = vegetarisches Gericht | 🌿 = veganes Gericht

Rind: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, ARG#, JP, ESP / Kalb: CH, DE / Geflügel: CH, FR, AUS#

Wild: CH, DE, AT / Schwein: CH, FR, ESP

Lachs: CH, GB, Zucht / Krevetten: VNM, PHL, Wildfang / Wolfsbarsch: GR, Zucht

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7 % MwSt.



RESTAURANT CHASELLAS

«DIE CHASELLAS KLASSIKER»

Tagesteller _____	Tagespreis
Käseschnitte «Chasellas» 🍴 _____	23.-
mit Spiegelei _____	27.-
Weisswurstli von der Metzgerei Heuberger (Paar) _____	15.-
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Heuberger _____	15.-
Engadiner Wurst von der Metzgerei Heuberger _____	16.-
Wienerli von der Metzgerei Heuberger (Paar) _____	14.-
Original Wiener Backhendl (glutenfrei erhältlich)	
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren _____	46.-
Paillard vom Kalb mit Bündner Fries _____	45.-
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich) _____	46.-
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Rösti _____	48.-
«Hacktätschli» mit Kartoffel-Gurkensalat _____	31.-
Thai Curry mit knackigem Gemüse und Duftreis 🍃 _____	27.-
mit gebratenem Schweizer Poulet _____	39.-

«BEILAGEN»

mit Rösti 🍴 _____	8.-
mit Bündner Fries 🍃 _____	8.-
mit Kartoffelsalat 🍴 _____	8.-
mit Kartoffelpüree 🍴 _____	8.-
mit saisonalem Gemüse 🍴 _____	8.-
mit Sauerkraut _____	8.-

«FÜR DIE SÜSSEN SCHLECKMÄULER»

Hausgemachte Kuchen _____	8.-
Meringue «Chasellas» mit Vanille Eis und Doppelrahm _____	18.-
Erdbeerbecher «Chasellas» mit Vanille Eis und Schlagrahm _____	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit ohne Kirsch _____	18.-
Coupe Dänemark (Vanille Eis, Schokoladensauce, Schlagrahm) _____	18.-
Cheesecake im Glas (Philadelphia Frischkäse, Blaubeeren und Vollkorngranola) _____	17.-
Giolito Glace & Sorbet, pro Kugel _____	5.-
(Vanille / Schokolade / Erdbeere / Joghurt / Zitrone / Zwetschge / Grüner Apfel / Mango Birne / Himbeere / Passionsfrucht)	
Portion Rahm _____	2.-

Wir bitten Sie, keine mitgebrachten Speisen im Restaurant
oder auf der Terrasse einzunehmen – herzlichen Dank!



Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr.