



CHASELLAS

«EINHEIMISCHE GLUSCHTIGKEITEN»



CHF

«Chasellas Plättli» (Trockenfleisch Regionaler Käse)	35.50
«Bündner Plättli» (Bündnerfleisch)	35.–
«Salsiz Plättli» (Schwein Rind)	27.–
«Schweizer Käse Plättli» (Regionaler Käse) 🌿	29.–
«Käseschnitte Chasellas» 🌿	25.–
Spiegelei 🌿	29.–


«GESUND & FÜR ZWISCHENDURCH»



Tagessalat 🌿	Tagespreis
Gemischter Salat (Französisch / Balsamico / Italienisch) 🌿	17.–
Nüsslisalat (French / Balsamico / Italienisch) Ei, Speck und Croutons	27.50
Bunter Wintersalat 🌿 Blaubeere Falafel Haselnuss Engadiner Bergjoghurt	27.50
Spinatsalat Granatapfel Avocado Quinoa Hüttenkäse 🌿	26.–
Vegane Poke Bowl «Chasellas» 🌿 Reis Tofu Rotkohl Karotte Gurke Radieschen Edamame Avocado Tahini-Sauce	26.–
Gravad Lax Honig-Dill-Senfsoße	25.– 34.–
Schweizer Rindstartar «Chasellas»	42.– 54.–

«AUS DEM SUPPENKESSEL»



	Tagespreis
Tagessuppe	
Rinderkraftbrühe Flädle Gemüse	19.–
Bündner Gerstensuppe	19.–
Wienerli oder Engadinerwurst	24.–
Selleriecremesuppe Weisswein Wintertrüffel 	31.–

«PASTA & RISOTTO»



	Tagespreis
Tagespasta	
Pasta Tomatensauce 	21.–
Pasta Bolognesesauce	25.–
Tagliolini 	
Butter Parmesan	24.50
Wintertrüffel	Tagespreis
Hausgemachte Ravioli 	
Cashew-Kerne Waldpilze Trüffel	42.–
Wintertrüffel	Tagespreis
Rinds Entrecôte Streifen	58.–
Cremiges Risotto «Gran Riserva»	
Weisswein Parmesan Olivenöl 	24.50
Rinds Entrecôte Streifen	40.50
Black Tiger Garnelen	42.50
Wintertrüffel	Tagespreis
Cremiges Risotto «Gran Riserva»	
Safran Limette Datteltomaten Rucola 	26.50
Rinds Entrecôte Streifen	42.50
Black Tiger Garnelen	44.50

«DIE CHASELLAS HAUPTSPEISEN»



Tagesteller	Tagespreis
Original Wiener Backhendl Kartoffelsalat Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	45.–
Paillard vom Kalb Bündner Fries Salat	46.–
Wienerschnitzel Kartoffelsalat Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.–
Zürcher Geschnetztes Champignon Rösti	48.–
«Hausgemachte Hacktätschli» Kartoffel-Gurkensalat	34.–
Black Angus Entrecôte 200g Bratkartoffeln Jus Salat	58.–
Grünes Curry Knackiges Gemüse Duftreis 	36.–
Gebratenes Schweizer Poulet	48.–
Black Tiger Garnelen	52.–
Ganze Seezunge Zubereitung 15min. Kartoffel Spinat Zitrone Kaper	62.–
Wienerli von der Metzgerei Heuberger (Paar)	14.–
Weisswurst von der Metzgerei Heuberger (Paar)	15.–
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Heuberger	15.–
Engadiner Wurst von der Metzgerei Heuberger	16.–
Rösti Nature 	17.–
Rösti Spiegelei Speck Käse	29.–
Rösti Champignon Lauch Käse 	26.–
Rösti Gravad Lax Zitronencreme	36.–

«BEILAGEN»

mit Rösti 🍃	9.–
mit Bündner Fries 🍃	9.–
mit Kartoffelsalat 🍃	9.–
mit Kartoffelstock 🍃	9.–
mit Bratkartoffel 🍃	9.–
mit Gemüse 🍃	9.–
mit Sauerkraut 🍃	9.–
mit Salat 🍃	9.–
Gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller	12.–

🍃 = vegetarisches Gericht

🌿 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Schwein: CH

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT | CZE

Lachs: CH, Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht & Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP, Zucht | PHL FAO-71

Black Tiger Garnelen: VT

Obsiblu Garnele: NCL, Zucht

Kabeljau: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27

Seezunge: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27 | FAO 21

Halibut: Nordwestatlantik, FAO 21 | NOW, Zucht

Brot & Süßgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

= 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. 8.1 % MwSt.