



MENU



MATHIS SIGNATURES



CARROUSEL – FOIE GRAS - ENTENLEBER MARMOR RAUCH- UND GRAVAD LAKS - HUMMER

Carosello di antipasti Mathis ▪ Mathis mixed Hors d'oeuvre platter
Vorspeise / starter 58.00 ▪ Hauptgang / main 68.00
mit Caviar 335.00



MATHIS GÄNSELEBER TERRINE APFEL-FEIGENCHUTNEY - PORTWEINGELEE

Terrina con fegato d'oca, marmellata di mele e fichi, gelatina al Porto
Goose liver terrine, apple and fig chutney, Portwine jelly
Vorspeise / starter 52.00 ▪ Hauptgang / main 62.00



DUO OF SALMON GERÄUCHTER UND MARINIERTER LACHS

Salmone marinato e affumicato ▪ Smoked and marinated salmon
Vorspeise / starter 54.00 ▪ Hauptgang / main 74.00



BEEF STROGANOFF ORIGINAL – RINDSFILETSTREIFEN SENF- SAUERRAHMSAUCE – PILZE - FETTUCCINE

Spezzatino di filetto di manzo,
salsa al senape e panna acida, funghi, fettuccine
Stripes of beef tenderloin, mustard-sour cream sauce,
mushrooms, fettuccine pasta
66.00



TAGLIATA VOM IRISH BLACK ANGUS FILET (200 GR), TRÜFFEL-KARTOFFELSCHNEE

Tagliata di filetto di manzo irlandese, purè di patate tartufato
Tagliata of Irish Black Angus tenderloin, truffles potato mash
89.00



NATURA KALBS-T-BONE-STEAK (12 OZ / 350 GR) FOLIENKARTOFFEL-SAUERRAHM

Nodino di vitello, patata al cartoccio, panna acida
Veal T-bone steak, baked potato, sour cream
89.00



HIRSCHCARRÉ IN KRÄUTERKRUSTE – WALDPILZRAGOUT TRÜFFELPOLENTA - MELONEN CHUTNEY

Carré di cervo, crosta alle erbe Engadinesi, funghi, polenta al tartufo, melone
Rack of red deer, Engadine herbs crust, truffles scented polenta,
mushrooms, melon chutney
64.00



AHI TUNA STEAK – WASABE KARTOFFELSCHNEE - SPROSSENSALAT

Tagliata di tonno, purè di patate al Wasabe, insalata di germogli
Pan seared Ahi tuna steak, Wasabe potato mash, sprout salad
72.00

STARTERS & SALADS

CHECHA CAESAR SALAD – HUMMER - TRÜFFEL

Caesar salad con astrice e tartufi
Caesar salad with lobster and truffles
68.00

JAKOBSMUSCHEL SASHIMI – ORANGEN – CEVICHE - GEMÜSE

Sashimi di capesante – ceviche con arancio, verdure
Sashimi with scallops, orange scented ceviche, vegetables
53.00

BURRATA - DATTERINI TOMATEN - PARMA SCHINKEN

Burrata con datterini e prosciutto di Parma
Burrata with datterini tomatoes and Parma ham
36.00

KNACKIGER WINTER SALAT – BLAUBEEREN - KRÄUTER, BALSAMCIO-DRESSING

Insalata invernale, mirtili, erbetta, salsa al Balsamico
Winter salad with blueberries, herbs, and balsamic dressing
22.00

LE STEAK TATAR TRADITIONEL (CH NATURA RINDFLEISCH)

Vorspeise / starter 36.00 ▪ Hauptgang / main 44.00

STEAK TATAR CHECHA – MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN

Gratinato con burro alle erbe ▪ Gratinated with herbs butter
Vorspeise / starter 38.00 ▪ Hauptgang / main 47.00

SOUP KETTLE

“CACCIUCCO” FISCH- UND MEERESFRÜCHTE EINTOPF MIT HUMMER UND FOCACCIA

Il cacciucco alla Livornese con astice e focaccia
Fish and seafood pot soup with lobster and focaccia
69.00

WINTERLICHE KARTOFFELSUPPE – GRATINIERT - TRÜFFEL

Vellutata di patate invernale gratinata e tartufato
Potato cream soup au gratin with truffles
28.00

RISTRETTO VOM RIND – GEMÜSE - RAVIOLINI

Ristretto di manzo, verdure, raviolini
Beef tea with vegetables and raviolini
24.00



BUN APPÉTIT WÜNSCHEN RETO MATHIS,
NICHOLAS GRIMALDI – CHEF DE CUISINE UND DAS CHECHA TEAM!!!

HOMEMADE PASTA

GOLDENER ACQUERELLO RISOTTO - CHAMPAGNE UND PULLED BEEF

Risotto Acquerello dorato, Champagne, sfilacciato di manzo
Golden Acquerello risotto, Champagne and pulled beef
Vorspeise / starter 54.00 ▪ Hauptgang / main 64.00

SEPPIA GEFÄRBTE TAGLIATELLE - HUMMER - SAFRAN

Tagliatelle al nero di seppia, astrice e salsa zafferano
Squid ink coloured tagliatelle, lobster, saffron
Vorspeise / starter 48.00 ▪ Hauptgang / main 62.00

GNOCCHETTI MIT SPINAT – KONFIERTE TOMATEN – BURRATINA - BASILIKUM

Gnocchetti agli spinaci, pomodori confitti, burratina e basilico
Gnocchetti with spinach, tomatoes confit, burratina and basil
Vorspeise / starter 36.00 ▪ Hauptgang / main 48.00

SEDANINI RIGATI – HIRSCHRAGOUT - GEMÜSESTREIFEN

Sedanini rigati con sfilacciato di cervo e julienne di verdure
Sedanini rigati pasta with braised red deer and vegetable julienne
Vorspeise / starter 36.00 ▪ Hauptgang / main 48.00

MAINS

GERÄUCHERTES ALPEN LAMMKARREE – ARANCINO - OLIO VERGINE

Carré di agnello affumicato, arancino, olio vergine
Smoked rack of lamb, arancino, extra virgin olive oil
66.00

KNUSPRIGES SPANFERKEL – MARTINI MARINIERTE ARTISCHOCKEN GLASIERTE PFLAUMEN

Pancetta Croccante di maialino da latte
con carciofi marinati al martini e prugne glassate
Crispy sucking pig with marinated artichokes and glazed prunes
58.00

FANGFRISCH VOM CHECHA FISCH WAGEN – SERVIERT MIT KARTOFFELN UND MEDITERRANEN OFENGEMÜSEN

Pescato del giorno fresco sul CheCha carrello
servito con patate e verdure alla mediterranea al forno
Fresh Fish from the CheCha trolley, potatoes and mediterranean vegetables
Tagespreis



VEKAPU, the vegan basket

Bitte fragen Sie nach den täglich wechselnden veganen Spezialitäten.
Please request for the daily changing Vegan specialties.
48.00