



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Suppen - Zuppe

	Portion	
Bündner Gerstensuppe (hausgemacht) <i>Zuppa d'orzo grigionese (fatto in casa)</i>	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe <i>Crema di zucca</i>	CHF	9.50
Tagessuppe <i>Zuppa del giorno</i>	CHF	9.50

Salate - Insalate

Fitnesssteller grosser Blattsalatteller mit Pouletstreifen <i>Piatto Fitness</i> <i>diverse insalate verdi con tagliata di pollo</i>	CHF	20.00
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing <i>Insalata mista</i> <i>con salsa italiana o francese</i>	CHF	12.50
Grüner Salat mit italienischem oder französischem Dressing <i>Insalata verde</i> <i>con salsa italiana o francese</i>	CHF	9.50



Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Siamo disposti a darvi informazioni sui possibili allergeni.

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*

Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche



Kalte Vorspeisen - Antipasti freddi

“Bresaola” Veltliner Trockenfleisch (100 g)

“Bresaola” valtellinese (100 g)

CHF 26.00

Bündner Salsiz garniert

salsiccia dei Grigioni guarnita

CHF 15.00

Warme Vorspeisen - Antipasti caldi

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti al pomodoro

Portion

CHF 18.00

Capuns (hausgemacht) „eine Spezialität aus dem Bündnerland“

Mangoldwickel mit Füllung

Capuns “Specialità dei Grigioni”

Foglie di coste con ripieno (fatto in casa)

CHF 26.00

Vegetarische Capuns

Capuns vegetariani

CHF 26.00

Hausgemachte Kastanien-Bandnudeln “tajadin dulz”

mit Butter und Kamille

Tagliatelle di castagne fatte in casa “tajadin dulz”

al burro e camomilla

CHF 24.00

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.

Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Siamo disposti a darvi informazioni sui possibili allergeni.

Hausgemachte Teigwaren - Pasta fresca fatta in casa

Pizzoccheri "Valtellinesi"

Pizzoccheri veltellinesi della casa

Portion

CHF 24.50

Klassiker - Classici

Rösti mit Spiegelei und Speck

Rösti con uovo e speck

CHF 22.00

Rösti mit Kalbsbratwurst (Chiesa)

Rösti con Bratwurst di vitello (Chiesa)

CHF 22.00

Pommes Frites

Patate Frites

Portion

CHF 13.00

Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.

Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.

Hotel Restaurant Chesa Grischa
durchgehend warme Küche



Grischa Fischspezialitäten *Specialità di pesce Grischa*

„INN-FORELLE“

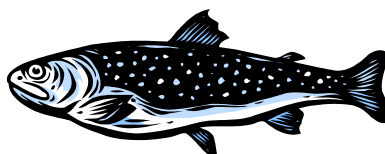
(Zuchtforelle im Innwasser gekeltert)
(Trota di allevamento, nell' acqua del Inn)

„Forelle blau“ mit Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis
„Trota bollita“ con legumi, patate lesse o riso

CHF 38.00

Frische Forelle vom Grill
an Thymian mit Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis
„Trota fresca grigliata al “timo“
con legumi, patate lesse o riso

CHF 36.00



*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*

Hotel Restaurant Chesa Grischa
durchgehend warme Küche



Grischa – Spezialität
Specialità Grischa

“Lammkoteletts auf Kräuterrisotto”
“Costolette d’agnello con risotto alle erbe”

CHF 34.00



Nus as giavüschains ün bun apetit!!

Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Fleischgerichte - Carni

Wiener Schnitzel **

vom Bündner Kalb (180 gr.)

*Scaloppina Viennese di vitello impanata (180 gr.) ***

CHF 39.50

** dieses Gericht servieren wir mit 1 Beilage inbegriffen:
Gemüse oder Pommes Frites oder Nudeln oder Reis.
Jede weitere Beilage wird verrechnet.

** *e servito con 1 contorno incluso:*

Verdure o patatine o Tagliatelle o riso.

Ogni supplemento aggiuntivo sarà addebitato.

Beilagen - Contorni

Pommes Frites / *patate fritte*

Feine Nudeln / *tagliolini*

Trockenreis / *riso Creole*

Tagesgemüse / *verdure del giorno*

pro Beilage
per contorno

CHF 7.00

Rösti

CHF 12.00



*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*

Hotel Restaurant Chesa Grischa
durchgehend warme Küche

Grischa Wildspezialitäten

Specialità di selvaggina

Ganzjährig einheimisches Wild
Tutto l'anno selvaggina della zona

Hirsch Salsiz mit Bündner Birnbrot

Salsiccia di cervo con pane di pera grigionese

CHF 18.00

Hirschgeschnetzeltes mit Nudeln an Wildrahmsauce

*Sminuzzato di cervo con tagliatelle alla salsa di selvaggina
con panna*

CHF 26.00

Hirschpfeffer "Grischa" garniert

mit Rotkraut, ½ Apfel im Ofen + Preiselbeeren, glasierte Maroni und hausgemachte Spätzli

Salmi di cervo „Grischa“ guarnito

con crauti rossi, ½ mela al forno + mirtilli rossi, castagne glassate e Spätzli fatte in casa

CHF 34.00

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Fondue

Käsefondue „Grischa“ (360 gr. für 2 Personen)

Fondue di formaggio „Grischa“ (360 gr. per 2 persone)

p. P. CHF 28.00

Supplement Käsefondue (100 gr.)

supplemento fondue di formaggio (100 gr.)

CHF 16.00

*** Fondue Bourguignonne mit Öl** (180 gr. pro Person)

mit Rindsfilet - reich garniert

*** Fonduta di carne con olio** (180 gr. per persona)

con filetto di manzo - vari contorni

p. P. CHF 66.00 *

*** Teilweise mit Hirschfleisch**

*** in parte con carne di cervo**

p. P. CHF 68.00 *

*** Fondue Chinoise mit Bouillon** (180 gr. pro Person)

mit Kalb- und Rindfleisch - reich garniert

*** Fonduta di carne con brodo di verdure** (180 gr. per persona)

con carne di vitello e di manzo - vari contorni

p. P. CHF 56.00 *

*** Teilweise mit Hirschfleisch**

in parte con carne di cervo

p. P. CHF 58.00 *

*** Supplement Fleisch (80 gr.)**

*** supplemento di carne** (80 gr.)

CHF 22.00 *

*** Supplement Hirschfleisch (80 gr.)**

*** supplemento carne di cervo** (80 gr.)

CHF 24.00 *

*** = Nur auf Vorreservation Tel. 0041 – (0)81 – 838 50 70**

*** = Solamente su prenotazione Tel. 0041 – (0)81 – 838 50 70**

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Nus as giavüschains ün bun appetit!

Desserts - Dolci

Coupe Nesselrode

Coppa "Nesselrode"

CHF 12.00

Frischer Fruchtsalat

Macedonia di frutta fresca

CHF 12.00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit oder ohne Vanillesauce

Strudel di mele fatto in casa

CHF 9.50

con o senza salsa alla vaniglia

CHF 7.50

Engadiner Nusstorte

Torta di noci Engadinese

CHF 8.50

Kastanien Torte (Marroni)

Torte di castagne

CHF 8.50

Marmeladen Torte

Crostata fatta in casa

CHF 7.00

Käseteller garniert (4 Käsesorten)

Piatto di formaggi guarnito (4 qualità)

CHF 16.00

Dessertweine - Vini dolci

Passito "Casa Lola"

10cl CHF 10.00

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch aus Italien.
Alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer / Tutti prezzi includono 7.7% IVA.*