



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



nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
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) <i>“Bresaola” valtellinese (100 g)</i>	CHF 26.00
Bündner Salsiz garniert <i>salsiccia dei Grigioni guarnita</i>	CHF 15.00

Warme Vorspeisen - Antipasti caldi

	½ Portion	Portion
Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti al pomodoro</i>		CHF 18.00
Capuns (hausgemacht) „eine Spezialität aus dem Bündnerland“ Mangoldwickel mit Füllung <i>Capuns “Specialità dei Grigioni”</i> <i>Foglie di coste con ripieno (fatto in casa)</i>	CHF 23.00	CHF 26.00
Vegetarische Capuns <i>Capuns vegetariani</i>	CHF 23.00	CHF 26.00
Hausgemachte Kastaniengnocchi mit Butter und Salbei <i>Gnocchetti di castagne fatte in casa</i> <i>al burro e salvia</i>	CHF 21.00	CHF 24.00

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



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Hausgemachte Teigwaren - Pasta fresca fatta in casa

	½ Portion	Portion
Ravioloni mit Ricotta-Spinat-Füllung und Salbeibutter <i>Ravioloni</i> <i>ripieni con ricotta e spinaci e burro alla salvia</i>	CHF 21.50	CHF 24.50
Pizzoccheri "Valtellinesi" <i>Pizzoccheri valtellinesi della casa</i>	CHF 21.50	CHF 24.50
Nudeln mit sautierten Steinpilzen <i>Tagliatelle ai funghi porcini saltati</i>	CHF 23.00	CHF 26.00

Klassiker - Classici

Rösti mit Spiegelei und Speck <i>Rösti con uovo e speck</i>		CHF 22.00
Rösti mit Kalbsbratwurst (Chiesa) <i>Rösti con Bratwurst di vitello (Chiesa)</i>		CHF 22.00

	½ Portion	Portion
Pommes Frites <i>Patate Frites</i>	CHF 10.00	CHF 13.00

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
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“

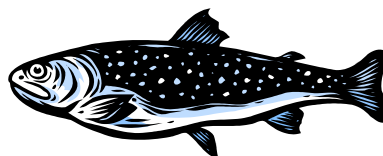
(Zuchtforelle im Innwasser gekeltert)
(Trota di allevamento, nell' acqua del Inn)

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



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Fleischgerichte - Carni

“Tagliata” Rinds Entrecôte (180 gr.)
Tagliata di manzo (180 gr.) CHF 32.00

Wiener Schnitzel
vom Bündner Kalb (180 gr.)
Scaloppina Viennese di vitello impanata (180 gr.) CHF 31.00

Schweinsschnitzel an Rahmsauce
Scaloppina di maiale con salsa alla panna CHF 24.00

Beilagen - Contorni

Pommes Frites / patate fritte

Feine Nudeln / tagliolini

Trockenreis / riso Creole

Tagesgemüse / verdure del giorno pro Beilage
per contorno CHF 9.00

Rösti CHF 12.00



*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
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 <i>Salsiccia di cervo con pane di pera grigionese</i>	CHF 18.00
Hirschgeschnetzeltes mit Nudeln an Wildrahmsauce <i>Sminuzzato di cervo con tagliatelle alla salsa di selvaggina con panna</i>	CHF 26.00
Hirschpfeffer "Grischa" garniert mit Rotkraut, ½ Apfel im Ofen + Preiselbeeren, glasierte Maroni und hausgemachte Spätzli <i>Salmi di cervo „Grischa“ guarnito</i> <i>con crauti rossi, ½ mela al forno + mirtilli rossi, castagne glassate e Spätzli fatte in casa</i>	CHF 34.00
Hirsch-Tagliata "Grischa" garniert mit Steinpilzen, ½ Apfel im Ofen + Preiselbeeren und hausgemachte Nudeln <i>Tagliata di cervo „Grischa“ guarnito</i> <i>con funghi porcini, ½ mela al forno + mirtilli rossi e tagliatelle fatte in casa</i>	CHF 39.00

*Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
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) <i>Fondue di formaggio „Grischa“</i> (360 gr. per 2 persone)	p. P.	CHF 28.00
Supplement Käsefondue (100 gr.) <i>supplemento fondue di formaggio</i> (100 gr.)		CHF 16.00
* Fondue Bourguignonne mit Öl (180 gr. pro Person) mit Rindsfilet - reich garniert * <i>Fonduta di carne con olio</i> (180 gr. per persona) <i>con filetto di manzo - vari contorni</i>	p. P.	CHF 66.00 *
* Teilweise mit Hirschfleisch * <i>in parte con carne di cervo</i>	p. P.	CHF 68.00 *
* Fondue Chinoise mit Bouillon (180 gr. pro Person) mit Kalb- und Rindfleisch - reich garniert * <i>Fonduta di carne con brodo di verdure</i> (180 gr. per persona) <i>con carne di vitello e di manzo - vari contorni</i>	p. P.	CHF 56.00 *
* Teilweise mit Hirschfleisch <i>in parte con carne di cervo</i>	p. P.	CHF 58.00 *
* Supplement Fleisch (80 gr.) * <i>supplemento di carne</i> (80 gr.)		CHF 22.00 *
* Supplement Hirschfleisch (80 gr.) * <i>supplemento carne di cervo</i> (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

Nus as giavüschains ün bun appetit!

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



Hotel Restaurant Chesa Grischa

durchgehend warme Küche

Desserts - Dolci

Grischa Nuss Parfait <i>Grischa Parfait di noci</i>	CHF 13.00
Coupe Nesselrode <i>Coppa "Nesselrode"</i>	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat <i>Macedonia di frutta fresca</i>	CHF 12.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit oder ohne Vanillesauce <i>Strudel di mele fatto in casa</i> <i>con o senza salsa alla vaniglia</i>	CHF 9.50 CHF 7.50
Engadiner Nusstorte <i>Torta di noci Engadinese</i>	CHF 8.50
Kastanien Torte (Marroni) <i>Torte di castagne</i>	CHF 8.50
Marmeladen Torte <i>Crostata fatta in casa</i>	CHF 7.00
Käseteller garniert (4 Käsesorten) <i>Piatto di formaggi guarnito (4 qualità)</i>	CHF 16.00

Dessertweine - Vini dolci

Passito "Casa Lola"	10cl	CHF 10.00
----------------------------	------	-----------

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