

Salads / サラダ

IMPORTIERTER NÜSSLI (MÂCHE) SALAD MIT EI & SPECK

マーシュサラダ フレンチドレッシング和え

Imported lamb's lettuce salad with boiled egg, bacon on French dressing

420.-

TOMATEN SALAT MIT MOZZARELLA

トマトとモッツアレラチーズのサラダ

Skinless tomato with fresh basil, red onion and marinated mozzarella

380.-

CHESA SALAT TELLER

ミックスサラダ

Assortment of mixed salads

380.-

BUNTER BLATT SALAT

有機野菜のサラダ

Bowl of fresh organic grown garden greens

310.-

CÄSAR SALAT

シーザーサラダ

Caesar salad made the Swiss way with Sprinz cheese

420.-

SALAD NICOISE

野菜とツナのサラダ

Mixed green salads with potatoes, tomatoes, beans, olives & tuna

410.-

Soups / スープ

BÜNDNERGERSTEN SUPPE

スイス風大麦のスープ

Barley soup with vegetables and air dried beef a specialty from Grison

310.-

BOUILLION MIT MORCHELN

ビーフコンソメ

Beef broth with marrow stuffed morels

280.-

SPARGELCREME SUPPE

アスパラガスクリームスープ

Cream of asparagus soup

260.-

TOMATEN SUPPE

トマトクリームスープ

Cream of tomato soup with croutons

260.-

CHAMPIGNION CREMESUPPE

マッシュルームスープ

Mushroom cream soup

310.-

TAGES SUPPE

本日のスープ

Soup of the day

250.-

Government Tax and 10% Service charge will be added

Government Tax and 10% Service charge will be added

Cold Appetizer / 前菜 (冷製)

CHESA HORS-D'OEUVRE TELLER (for 2person)

前菜盛り合わせ (二人前)

Chesa' assorted antipasto platter

860.-

BÜNDNERTELLER

スイス風コールドカツの盛り合わせ

Thinly sliced air dried beef, smoked bacon and dried ham

460.-

RINDER TARTAR MIT TOAST

牛肉のタルタルステーキ

Beef steak tartar served with toast and romaine lettuce

490.-

SALM-TATAR

ヨーロッパ風サーモンのタルタル

Fresh salmon tartar on toasted bread with rocket lettuce

410.-

GERÄUCHTE FORELLE & LACHS KOMBINATION

魚の薫製の盛り合わせ

Smoked trout fillet & salmon with horseradish foam of fresh garden leaves

510.-

Hot Appetizer & Pasta / 前菜 (温製)、パスタ

STEINPILZ-RISOTTO

スイス風マッシュルームリゾット

Risotto enhanced with boletus mushrooms the way it is done in Lugano

430.-

FOIS-GRAS MIT HIMBEERESSIG

フォアグラのソテー

Pan-fried foie-gras perfumed with raspberry vinegar on garden leaves

650.-

CAPUNS

スイスチャードのクリーム煮

Swiss chard dumplings with bacon, onions and cheese in creamy sauce

430.-

SPINAT RAVIOLI

ほうれん草のラビオリ ロブスター添え

Spinach ravioli & prawns sautéed in brown butter with lemon thyme

480.-

PASTA DISHES OF YOUR CHOICE

お好みのパスタとソースをお選びください

380.-

Choice of Pastas パスタ:

Macaroni マカロニ

Spaghetti スパゲッティ

Fettuccini フェットチーネ

Penne ペンネ

Sauce ソース:

Tomato トマトソース

Bolognese ミートソース

Olive Oil & Garlic Chili にんにくと唐辛子入りオリーブオイル

Seafood シーフード 白ワインソース

450.-

Government Tax and 10% Service charge will be added

Government Tax and 10% Service charge will be added

Chef's favorites

シェフのスペシャルメニュー

WURST UND KÄSE SALAT

スイスソーセージのサラダ

Cervelat sausage salad with gherkins on a creamy salad dressing

460.-

CORDONBLEU

スイス風ポークカツレツ

Pan-fried breaded pork escalope stuffed with ham and cheese

480.-

BERNER SENNE RÖESTI

スイス風ポテトピザ

Rösti Potatoes with bacon topped with Swiss cheese

480.-

WIENERSCHNITZEL MIT POMMES

ウィーン風カツレツ フライドポテト添え

Breaded pork escalope with French fries

460.-

BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE

仔牛のソーセージ スイス風ハツシュブラウン添え

Grilled veal sausage on onion sauce with Rösti Potatoes

430.-

POULET CURRY CASIMIR MIT REIS

チキンカレーとバターライス

Chesa's chicken curry with butter rice

440.-

HÖRNLI MIT GEHACKETEM UND APFELMOUSSE

マカロニの牛肉ミンチのせ アップルソース

Elbow macaroni pasta with minced meat and apple sauce

380.-

KÄSE SPÄTZLI

ケーゼスパツツレ (小麦粉のダンプリング チーズの和え)

Flour dumpling with Emmental cheese and mixed vegetables

390.-

WAADTLÄNDER SAUCISSON AUF LAUCH KARTOFFELN

ポテトとリークのシチューとスイス産ポークソーセージ

Imported Swiss pork sausage on potato leek stew

580.-

KÄSESCHNITTE MIT SPIEGELEI

チーズトーストと目玉焼き

Cheese toast with fried egg

480.-

Fish & Seafood / 魚、シーフード料理

SALM FILLET MIT CALVADOS SAUCE

サーモンのフライ カルバドスソース
Salmon fillet steak on calvados sauce

630.-

BACHFORELLE MEUNIER

マスのムニエル
Imported pan fried fillet of trout topped with lemon butter

710.-

GEBRATENE EGLI FILLET MIT MANDELN

パーチ (ヨーロッパ産の川魚) のムニエル
Pan-fried perch fish fillet topped with roasted almond & butter

480.-

KNUSPERLI

パーチ (ヨーロッパ産の川魚) のフライ マヨネーズソース
Crispy deep fried perch fish fillet served with a light quark mayonnaise

480.-

GARNELEN & JAKOPSMUSCHELN

ロブスターとホタテ貝のグラタン
Gratinated prawns & scallops on pommary mustard sauce with champignons

710.-

Recommended Side Dishes:

おすすめの付け合わせ

Butter Rice

バターライス

Boiled Baby Potatoes

ポイルドポテト

Meat From The Grill / グリル肉料理

GRILLIERTE LAMMFILETS MIT ROTWEIN SAUCE

オーストラリア産ラム ヒレ肉
Grilled Australian lamb fillet

810.-

GRILLIERTE LAMMKOTELETTS

ニュージーランド産ラムチョップ
Grilled New Zealand lamb chops

830.-

GRILLIERTES AUSTRALISCHES RINDSFILET

オーストラリア産牛肉テンドーロイン
Grilled Australian angus beef tenderloin

180gr

930.-

GRILLIERTES AUSTRALISCHES ENTERCOTE

オーストラリア産サーロインステーキ
Grilled Australian sirloin steak

200gr

910.-

GRILLIERTES SCHWEINE KOTELETT

黒豚リブチョップのグリル
Grilled pork chop

510.-

CHOICE OF SAUCE:

お好みのソースでお召し上がりください。

グリーンペッパーコーン、赤ワイン、マッシュルーム、ハーブバター、バーベキュー、ミントゼリー
Green peppercorn, red wine, mushroom, herb butter, barbeque or mint jelly

Government Tax and 10% Service charge will be added

Meat Dishes / 肉料理

CHATEABRIAND (min. 2 Person)

per person

ダブルテンドーロインステーキ バターソース (お2人様より) お1人様

920.-

Grilled angus beef tenderloin with béarnaise sauce & a selection of vegetables

RINDS GULASH STROGANOFF

ビーフストロガノフ

710.-

Beef goulash stroganoff, cubes of tenderloin in tasty paprika gravy

GESCHNETZELTE KALBSLEBER IN PORT WEIN SAUCE

子牛肉レバー ラズベリーとポートワインのソース

580.-

Sliced veal liver on a raspberry-port wine sauce topped with fried onion

OSSO BUCCO TICINESE

オッソ ブッコ (子牛骨付きすね肉のシチュー)

630.-

Braised veal shank in its own gravy

GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

子牛肉のソテー マッシュルームソース

580.-

Traditional sliced veal and kidney in a champignons mushroom sauce

LAMMKARREE MIT KNOBLAUCH

ラムチョップ グレービーソース

830.-

Roasted imported Australian rack of lamb with herb crust and garlic gravy

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT EIERSCHWÄMMEN

ラムすね肉 マッシュルームソース

820.-

Braised lamb shank with chanterelle mushroom

GEBRATENE POULET BRUST MIT ROSEMARY

鶏の胸肉のロースト ローズマリーソース

510.-

Roasted chicken breast with skin on rosemary-garlic-sauce

SCHWEINEFILET MIT MORCHELRAHMSAUCE

豚ヒレ肉 あみがさ茸のクリームソース

610.-

Pork fillet topped with a morel mushroom cream sauce

All Main dishes with your choice of:

メインディッシュをご注文のお客様は
右記リストの中から、お好みのものを
お一つお選び下さい。

Gratin Potatoes

ポテトグラタン

Baby Potatoes

ボイルドポテト

French fries

フレンチフライ

Rösti Potatoes

スイス風ハッシュブラウン

Creamy Polenta

クリーミーコーンミール

Butter Noodles

バターヌードル

Butter Rice

バターライス

Government Tax and 10% Service charge will be added

Chesa's Fondue Specials

フォンデュ

FONDUE BOURGUIGONNE

オイルフォンデュ

750.-

Do your own cooking of beef tenderloin cubes in oil at your table served with a large variety of sauces and condiment's

FONDUE CHINOISE

スープフォンデュ

750.-

Do your own cooking of thin sliced beef tenderloin in beef broth at your table served with a large variety of sauces, condiment's & French fries

On special request ostrich, pork, chicken, shrimps or seafood available

ご希望によりオイルフォンデュとスープフォンデュのビーフは、ダチョウ肉、ポーク、チキン、エビ、シーフードにご変更できます。

NEUENBURGER KÄSE FONDUE

180gr.

オリジナルチーズフォンデュ

610.-

Original cheese fondue of Gruyere and Emmental cheese and kirsch

APPENZELLER KÄSE FONDUE

200gr.

アッペンツェラー とキルシュ入り チーズフォンデュ

660.-

Special mixture of Swiss cheese with Appenzeller cheese & kirsch

On special request, additional vegetables are available per serving

オリジナルチーズフォンデュとスペシャルスイスチーズフォンデュは、野菜でお召し上がりになることもできます。

120.-

WALLISER RACLETTE KÄSE

ラクレットチーズ (スイス風チーズ料理)

660.-

Do your own melting of Raclette cheese Served with condiment's and boiled baby potatoes

GOURMET RACLETTE KÄSE

ラクレットチーズ テーブルグリル

690.-

Raclette cheese, two kinds of sausages and vegetables, do your own cooking at your table, served with condiment's and boiled baby potatoes

Suggestions:

For the cheese fondue and Raclette we recommend a dry white wine or a pot of hot tea and a schnapps to make a perfect finish, please ask for our drink and wine list

チーズフォンデュおよびラクレットチーズには、お飲物として白ワイン、シュナップスもしくは紅茶をお勧めいたします。