



CHESA PASTABAR

VORSPEISEN | STARTERS

**Chesa Salat mit gebratenem Speck, Roquefort
und Knoblauchcroûtons | 19**

Chesa salad with fried bacon, roquefort and garlic croutons

Nüsslisalat mit Prättigauer Wachtelei | 16

Lamb's lettuce with Prättigau quail egg

**Tomatencremesuppe mit hausgemachter Focaccia und
Basilikum-Büffelmozzarellacreme | 19**

Tomato cream soup with homemade focaccia and
basil and buffalo mozzarella cream

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Penne mit Kirschtomatensauce und Basilikum | 25

Aufpreis Burrata | 4

Penne with cherry tomato sauce and basil
supplement Burrata

Bucatini mit geschmortem Hirschragout | 34

Bucatini with braised venison ragout

Lachs Spaghetti à la Astrid | 35

Salmon spaghetti à la Astrid

Orecchiette mit Ziegenkäse, Radicchio, Feigen und
Baumnüssen | 32

Orecchiette with goat cheese, radicchio, figs and walnuts

Ossobuco-Mezzelune mit Gremolata, Parmesan und
geschmolzener Butter | 37

Ossobuco mezzelune with gremolata, Parmesan and
melted butter

Spaghetti alla Puttanesca mit gegrillten Riesencrevetten | 38

Spaghetti alla Puttanesca with grilled king prawns

Rigatoni Cacio e Pepe mit Bündner Coppa | 36

Rigatoni with cheese and black pepper sauce with
Bündner Coppa

Chesa Late Night Sandwich | 18

Alle unsere Pasta ist hausgemacht – “Chesamade“

All our pasta is homemade – “Chesamade“

SÜSSSPEISEN | DESSERTS

Quarkkuchen mit Mandarinen und Waldviertler Mohn | 17

Quark cake with mandarins and Waldviertel poppy seeds

Passionsfrucht-Mini-Magnum mit Mango und Brombeeren | 18

Passion fruit Mini Magnum with mango and blackberries

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, gerösteten Mandelsplittern, Zwetschgenröster und Vanilleglace | 25 p.P.

Kaiserschmarrn with rum raisins, roasted almond splits, plum compote and vanilla ice cream

Chesa Eiskaffee | 11

Chesa iced coffee

Bananensplit | Vanilleglace, Schokoladenglace, hausgemachte Schokoladensauce, karamellierte Banane und geröstete Mandelsplitter | 16

Banana Split | Vanilla ice cream, chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, caramelised banana and roasted almonds

Hausgemachte Glace und Sorbets | 5 *mit Schlagrahm* | 2

Homemade ice cream and sorbets
with whipped cream

Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss, Pistazie, Sauerrahm

Vanilla, chocolate, mocha, hazelnut,
pistachio, sour cream

Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere, Litschi, Erdbeere

Lemon, Passion Fruit, Raspberry, Lychee, Strawberry

FISCH- UND FLEISCHDEKLARATION

KOCHEN MIT LIEBE, ESSEN MIT LEIDENSCHAFT

Erstklassige Zutaten sind das Wichtigste jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei Lieferanten im Prättigau, im Kanton Graubünden sowie in der Schweiz die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten.

Wir orientieren uns an den Grundsätzen der Ernährungslehre und verwenden in unserer Küche weder Haltbarkeitsstoffe, noch Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksstoffe.

Wichtig ist uns die Herkunft und Qualität des Fleisches, der Fische und der Meerestiere. Fleisch stammt aus tierfreundlicher Haltung.

Wild: Österreich aus Eigenjagd, Rageth Landquart, Bianchi Zufikon

Aufschnitt und Trockenfleischware: Metzgerei Stiffler Davos

Brot und Gebäck: Bäckerei Hitz, Küblis Bäckerei Delifrance
Ausschliesslich Schweizer Produkte

Fisch- und Krustentiere: Hugo Dubno, Rageth Landquart, Bianchi Zufikon

Lachs: Schottland, Zucht

Riesencrevetten Black Tiger: Vietnam, Aquakultur

Crevetten in Lake : Chile, Zucht

Die Jugendschutzbestimmungen verbieten es uns, an unter 16-jährige alkoholische Getränke und an unter 18-jährige gebrannte Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen.

FISH AND MEAT DECLARATION

COOK WITH LOVE, EAT WITH PASSION

First-class ingredients are the most important element of every good kitchen. We make no secret of this. We purchase the best quality from suppliers in the Prättigau, in the canton of Graubünden and throughout Switzerland, and we cook exclusively with fresh ingredients.

We follow the principles of nutritional science and do not use preservatives, stabilisers or artificial flavourings in our kitchen.

The origin and quality of meat, fish and seafood are important to us. Our meat comes from animal-friendly husbandry.

Game: From private hunting in Austria as well as Rageth, Landquart, and Bianchi, Zufikon

Cold cuts and dried meat products: Stiffler butchery, Davos

Bread and pastries: Hitz bakery, Küblis; Délifrance bakery
Only Swiss products are used.

Fish and crustaceans: Hugo Dubno; Rageth, Landquart; Bianchi, Zufikon

Salmon: Scotland, farmed

Black Tiger prawns: Vietnam, aquaculture

Brined prawns: Chile, farmed

Due to the youth protection regulations, we are not allowed to serve or sell alcoholic beverages to under 16-year-olds and spirits, aperitifs and alcopops to under 18-year-olds. We adhere to these regulations and are authorized to ask for an identification card for control purposes.