



STARTERS & SALADS

CARPACCIO MIT BRESAOLA – Rucola – Grana – Zitronenöl
Air-cured beef – Grana cheese – rocket salad – lemon oil
23.50 / 28.50

BERGKRÄUTER SALAT – Käse – Pilze – Nüsse – Apfel
Salad – cheese – mushrooms – nuts – apple
24.50

ISOLA – Grilliertes Gemüse, Ziegenkäse, Olio verde
Grilled vegetables, goat cheese, olive oil
22.50

POLIPO – lauwarmer Tintenfischsalat, Kartoffeln, Tomaten, Oliven
Luke warm squid salad, potatoes, tomatoes, olives
22.50

„LE STEAK TATAR TRADITIONEL“ (CH NATURA RINDFLEISCH)
29.00 / 34.00

STEAK TATAR CHECHA – mit Kräuterbutter überbacken
gratinated with herbs butter
31.00 / 36.00

SOUP KETTLE

HERZHAFTE BÜNDNER GERSTENSUPPE
Grisons barley soup
12.50

RASSIGE GOULASCHSUPPE
Beef Goulash and vegetable soup
15.50

MINISTRONE MIT SOMMERGEMÜSE und BASILIKUMPESTO
Vegetable Minestrone
14.50

PASTA

CAPUNS – Eierschwämmli – Trockenfleisch
Gratinated flour dumplings, chanterelles, air-cured meat
18.50 / 26.50

BUCATINI – Spargelcarbonara – 62° Ei
Bucatini pasta, asparagus, egg 62°
18.50 / 24.50

LA PASTA DEL GIORNO FATTA IN CASA
Homemade daily pasta special
18.50 / 26.50

MAINS

GRILLIERTES MISTKRATZERLI alla Diavola
mit gartenfrischem Salat
Spicy grilled baby chicken, garden salads
38.00

LA VERA BISTECCA DI VITELLO MILANESE
Breaded veal cutlet Milanese style
59.00

TAGLIATA VOM RINDSENTRECÔTE – Rosmarinkartoffeln – Grana – Rucola
Beef sirloin Tagliata, rosemary potatoes, grana cheese, rocket salad
42.50

HIRSCHCARRÉ IN ENGADINER KRÄUTERKRUSTE
Waldpilzragout, Trüffelpolenta, Melonen Chutney
Rack of venison, Engadine herbs crust, truffles scented polenta,
mushrooms, melon chutney
58.00

MATHIS SIGNATURE DISHES

„CARROUSEL“
Foie gras – Entenlebermarmor – Rauch- und Gravad Laks – Hummer
Foie gras – marble of duck liver – smoked and gravad laks – lobster
Vorspeise / starter 58.00
Hauptgang / main 66.00
inkl. Caviar 335.00

MATHIS GÄNSELEBER TERRINE – FEIGEN-APFEL-CHUTNEY – GELEE
Goose liver – terrine fig-apple chutney – port wine jelly
Vorspeise / starter 52.00
Hauptgang / main 59.00

„WET LOBSTER“
Halber Hummer – Gemüse – Bisque – gratiniert
Half lobster – vegetables – bisque – gratinated
49.00

„RETO'S TRUFFLE PIZZA“ Trüffel Krispy Kröst
38.00

AHI TUNA STEAK – WASABE KARTOFFELSCHNEE – SPROSSEN
Pan seared Ahi tuna steak – Wasabe potato mash – sprouts
64.00



LAKE & SEA

SEETEUFEL SALTINBOCCA – Salbeirisotto – Kräuterjus
Monk fish saltinbocca, sage scented risotto, herbs emulsion
44.00

SAIBLINGSFILET confiert – mediterranes Gemüse – Steinpilztapenade
Confit of golden trout fillet, mediterranean vegetables, boletus tapenade
36.50

LA DOLCE VITA

MARSCARPONE TARTELETTE – frische Erdbeeren – Sauerrahm – Rhabarbereis
Tartelett with mascarpone cheese, strawberries, rhubarb – sour cream gelato
16.00

HONIGMOUSSELINE – Aprikosen – Amaretti
Honey mousseline with Amaretto and apricots
15.50

TÖRTCHEN VON IVOIRE SCHOKOLADE – Himbeeren mit Joghurt- Himbeersorbet
Ivory chocolate cake, raspberries, joghurt- raspberry sherbet
16.50

OLIVER'S SCHOKOLADENTARTE – marinierte Beeren – Brombeer- Rahmeis
Chocolate tarte, marinated berries, blackberry ice cream
16.50

LUFTIGER TATSCH – Champagnerschaum – Zitronenthymian – Aprikoseneis
Pancake with dried raisins, Champagne espuma, lemonthyme and apricot ice cream
22.50

CHECHA HEIDELBEERTORTE – Bourbon Vanille Sauce
Blueberry cake, Bourbon vanilla sauce
12.00

Exquisite Auswahl an Kuchen, Torten und Desserts
vom LE CAKE ALPINE PÂTISSERIE Schlemmerbuffet
Exquisite selection of cakes, pies and desserts
from the LE CAKE ALPINE PÂTISSERIE gourmand buffet

VEKAPU, the vegan basket



Bitte fragen Sie nach den täglich wechselnden
Veganen Sommerspezialitäten.
Please request for the daily changing Vegan
specialties