



# MENU

## STARTERS & SALADS

**CARPACCIO DI BRESAOLA – GRANA - RUCOLA - OLIO AL LIMONE**  
Carpaccio vom luftgetrockneten Rindfleisch – Grana -Rucola  
Air cured beef carpaccio – Grana cheese - rocket salad  
28.50

**HEIRLOOM TOMATEN – BÜFFEL MOZZARELLA - ROHSCHINKEN**  
Pomodori Heirloom – bufala - crudo  
Heirloom tomatoes – bufala mozzarella cheese - air cured ham  
29.50

**WARMER CALAMARI – TINTENFISCH SALAT**  
Insalata di polipo – calamari ✪ Calamari – squid salad  
27.50

**„LE STEAK TATAR TRADITIONEL“**  
Vorspeise / starter 30.00 ✪ Hauptgang / main 39.00

**STEAK TATAR CHECHA – MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN**  
Gratinato con burro alle erbe ✪ Gratinated with herbs butter  
Vorspeise / starter 35.00 ✪ Hauptgang / main 41.00

**ARTISCHOCKEN SALAT – PARMESANSPÄNE - ZITRUSDRESSING**  
Insalata di carciofi – scaglie di Parmigiano - dressing di agrumi  
Artichoke salad – Parmigiano scales - citrus dressing  
22.50

**“CHECHA NIZZA SALAT”**  
**SAUTIERTER THUNFISCH - KARTOFFELN - BOHNEN - TOMATEN - EI - SARDELLEN**  
Insalata Nizzarda – tonno saltato fresco ✪ “Nizza” style vegetable salad – fresh sautéed tuna  
39.50

## SOUP KETTLE

**WEISSE TOMATENSUPPE – TOMATEN - BURRATINA SPIESS - BASILIKUM**  
Vellutata di pomodori bianchi – petalo di pomodori - burratina - basilico  
White tomato soup – tomato - burratina skewer - basil  
16.50

**GEMÜSE MINISTRONE – PESTO**  
Minestrone di verdure – pesto ✪ Vegetable minestrone soup – pesto  
17.50

## PASTA

**FUSILLI – PULLED DUCK - HEIDELBEEREN**  
Fusilli – ragu di anatra confitto - mirtilli ✪ Fusilli pasta – pulled duck breast - blackberries  
Vorspeise / starter 26.50 ✪ Hauptgang / main 36.50

**SPAGHETTINI – MIES- UND VENUSMUSCHELN**  
Spaghettini – impetata di cozze - vongole ✪ Spaghettini – clams - mussels  
Vorspeise / starter 26.50 ✪ Hauptgang / main 36.50

**GNOCCHI – STEINPILZE - ARTISCHOCKEN**  
Gnocchi – funghi porcini - carciofi ✪ Potato dumplings – boletus mushrooms - artichokes  
Vorspeise / starter 26.50 ✪ Hauptgang / main 36.50

**RISOTTO – BERGKRÄUTER - BELPER KNOLLE**  
Risotto – erbette di montagna - aromatizzato con Belper Knolle  
Risotto – mountain herbs - splinters of Belper Knolle (swiss cheese)  
Vorspeise / starter 26.50 ✪ Hauptgang / main 36.50

**RINDFLEISCH SCHMORBRATEN RAVIOLI – BÄRLAUCHSAUCE**  
Ravioli di manzo – aglio orsino ✪ Ravioli – braised beef filling - wild garlic  
Vorspeise / starter 26.50 ✪ Hauptgang / main 36.50



## MAINS

**„CARROUSEL“**  
**FOIE GRAS - ENTENLEBER MARMOR - RAUCH - UND GRAVED LACHS - HUMMER**  
Carosello di antipasti Mathis  
Mixed Hors d'oeuvre platter Mathis  
Vorspeise / starter 58.00 ✪ Hauptgang / main 66.00 ✪ inkl. Caviar 335.00

**AHI TUNA STEAK – WASABI-KARTOFFELSCHNEE - SPROSENSALAT**  
Filetto di tonno – puré di patate al Wasabe - insalata di germoglie  
Pan seared Ahi tuna steak – Wasabi potato mash - sprout salad  
66.00

**ENGADINER SAIBLING “ALL' ACQUA PAZZA”**  
Salmerino Engadinese all' acqua pazza ✪ Engadine golden trout in “crazy waters”  
44.00

**BEEF STROGANOFF ORIGINAL – RINDSFILETSTREIFEN - SENF - SAUERRAHMSAUCE - PILZE - FETTUCCINE**  
Spezzatino di filetto di manzo – salsa alla senape e panna acida - funghi - fettucine  
Stripes of beef tenderloin – mustard - sour cream sauce - mushrooms - fettucine pasta  
62.00

**TAGLIATA VOM IRISH BLACK ANGUS FILET (200 GR) TRÜFFEL- KARTOFFELSCHNEE**  
Tagliata di filetto di manzo Irlandese - puré di patate tartufate  
Tagliata of Irish Black Angus tenderloin - truffles potato mash  
89.00

**NATURA KALBS – T-BONE STEAK (12 OZ / 350 GR) FOLIENKARTOFFEL - SAUERRAHM**  
Nodino di vitello – patata al cartoccio - panna acida  
Veal T-bone steak – baked potato - sour cream  
89.00

**KALBS PAILLARD – TOMATENWÜRFELCHEN - RUCOLA**  
Paillard di vitello – pomodori concassé - rucola  
Veal paillard steak – diced tomatoes - rocket salad  
48.00

**“GALLETTO ALLA DIAVOLA”**  
**PIKANTES HÜHNCHEN – WARMER BOHNEN-KARTOFFELSALAT**  
Galletto alla diavola – insalata di patate e fagiolini tiepide  
Spicy baby chicken – warm beans and potato salad  
39.00

BUN APPETIT WÜNSCHEN RETO MATHIS



SOWIE DAS GANZE CHECHA TEAM

## EGGS & BALLS

**STANDARD – OHNE DRUMHERUM – AU NATUREL**  
Vorspeise / starter 158.00 ✪ Hauptgang / main 248.00

**BUCHWEIZENBLINI – CAVIAR - SAUERRAHM**  
Blina con farina di grano saraceno – caviale - panna acida  
Buckwheat pancake – caviar - sour cream  
Vorspeise / starter 158.00 ✪ Hauptgang / main 248.00

**CHECHA SCHNEE – GEPRESSTE KARTOFFELN - CAVIAR - SAUERRAHM**  
Puré di patate – caviale - panna acida ✪ Potato pureé – caviar - sour cream  
Vorspeise / starter 158.00 ✪ Hauptgang / main 248.00

**MC ROMANOV – KARTOFFELPUFFER - RINDSTATAR - CAVIAR - SAUERRAHM**  
Tortino di patate – tatar di manzo - caviale - panna acida  
Potato pancake – beef tatar - caviar - sour cream  
248.00

**RÖSTI MATHIS – RAUHLACHS - CAVIAR - SAUERRAHM**  
Rösti – salmone affumicato - caviale - panna acida  
Rösti potato – smoked salmon - caviar - sour cream  
248.00

**RACLETTE MATHIS – GESCHMOLZENER BRIE - CAVIAR - SAUERRAHM**  
Brie fuso – caviale - panna acida  
Melted Brie cheese – caviar - sour cream  
198.00

**CAVIARISSIMO – RINDS CARPACCIO - TRÜFFEL - RAUHLACHS - CAVIAR - SAUERRAHM**  
Carpaccio di manzo – tartufi - salmone affumicato - caviale - panna acida  
Beef carpaccio – truffles - smoked salmon - caviar - sour cream  
358.00

**OSSETRA CAVIAR** „selected by Reto Mathis“  
including all trimming per 1kg  
4'200.00

**HAUSGEMACHTE TAGLIERINI – GÄNSELEBER-RAHMSAUCE - TRÜFFEL**  
Taglierini fatte in casa – salsa al fegato d'oca - tartufi  
Homemade taglierini – goose liver cream sauce - truffles  
Vorspeise / starter 38.00 ✪ Hauptgang / main 58.00

**RINDFLEISCH CARPACCIO oder «ROBESPIERRE» (gedünstet) – TRÜFFEL - GRANA**  
Carpaccio di manzo o Robespierre (servito tiepido) – tartufi - grana  
Beef Carpaccio or Robespierre (slightly seared) – truffles - grana cheese  
Vorspeise / starter 38.00 ✪ Hauptgang / main 58.00

**„TRÜFFELBURGER“ – KALBSFLEISCH - ENTENLEBER - TRÜFFEL - BRIOCHE**  
Burger di vitello – fegato d'anatra e tartufi  
Veal burger – duck liver - truffles  
88.00

**RACLETTE CHECHA – GESCHMOLZENER BRIE - TRÜFFEL**  
Brie fuso – tartufi ✪ Melted Brie cheese – truffles  
38.00

**„RETO'S WORLD FAMOUS TRUFFLES PIZZA“**  
38.00



**VEKAPU, the vegan basket**

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