



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

MARENDA

CHECHA MARENDA – ab 2 Personen

Crispy Pizza Montanara – Bresaola - Pilze - Engadiner Wiesenkräuter
Rösti - Rauchlachs - Sauerrahm
Bündnerplättli – Produkte von den Bergbauern aus dem Engadin
Le Cake Variation aus der CheCha Haus Confiserie
CheCha Drink – „Alpenrose“ mit oder ohne Alkohol
p.P. 69.00

CHECHA BARBECUE

Geniessen Sie jedes dritte Wochenende unser CheCha Barbecue mit Köstlichkeiten von Fluss & See bis zu den Engadiner Bergen



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



ENGADINER SAIBLING “ALL’ ACQUA PAZZA”

Salmerino Engadinese all’ acqua pazza ✨ Engadine golden trout in “crazy waters”
44.00

CHECHA BIG BOY BURGER 8oz (220 gr)

Coleslaw & Chips
33.00

CHECHA BIG BOY CHEESEBURGER

mit Gruyère ✨ con gruviera ✨ with gruyere
35.00



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

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

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 puree – 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.

BUN APPETIT WÜNSCHEN RETO MATHIS



SOWIE DAS GANZE CHECHA TEAM

Mathis Signature Dishes 