



MENU



STARTERS & SALADS

CARPACCIO DI BRESAOLA - GRANA - RUCOLA - OLIO AL LIMONE

Carpaccio mit getrocknetem Rind - Grana - Rucola
Air cured beef carpaccio - Grana cheese - rocket salad
29.50

DATTERINI TOMATEN - BURRATA - ROHSCHINKEN

Datterini - Burrata - Crudo
Datterini tomatoes - burrata cheese - air cured ham
29.50

WARMER CALAMARI - TINTENFISCH SALAT

Insalata di polipo - calamari
Calamari - squid salad
28.50

„LE STEAK TATAR TRADITIONEL“

Vorspeise / starter 33.00 Hauptgang / main 39.00

STEAK TATAR CHECHA - KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN

Gratinato - burro alle erbe / Gratinated - herbs butter
Vorspeise / starter 35.00 Hauptgang / main 41.00

ARTISCHOCKEN SALAT - PARMESANSPÄNE - PANE CARASAU

Insalata di carciofi - scaglie di Parmigiano - pane carasau
Fresh - raw - artichoke salad - Parmigiano scales - carasau bread
26.50

«CHECHA CAESAR SALAD»

Maispouardenbrust - Petto di pollo - Chicken breast
36.50
Garnelen - Gamberoni - Prawns
39.50

SOUP KETTLE

WILDRAHMSÜPPCHEN "DIANA"

Crema di selvaggina - Venison cream soup
18.50

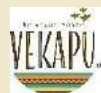
RINDSKRAFTBRÜHE MIT SPINAT AGNOLETTI

Ristretto di manzo con agnoletti di spinaci
Beef broth with spinach agnoletti pasta
19.50

CHECHA BARBECUE

Geniessen Sie jeden sonnigen Sonntag unser
CheCha Barbecue
mit Köstlichem von Flüssen & Seen bis zu den Engadiner Bergen

VEKAPU, the vegan basket



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

PASTA

SPAGHETTINI - CHERRY TOMATEN - MIES- UND VENUSMUSCHELN

Spaghettini - pomodorini - cozze e vongole
Spaghettini - cherry tomatoes - mussels
Vorspeise / starter 33.00 Hauptgang / main 39.00

RIGATONI - WILDSCHWEINRAGOUT - JOHANNISBEEREN

Rigatoni - ragù di cinghiale - ribes rosso
Rigatoni pasta - wild boar ragout - red currant
Vorspeise / starter 33.00 Hauptgang / main 39.00

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN

Tagliatelle con funghi porcini
Tagliatelle with red boletus mushroom
Vorspeise / starter 36.00 Hauptgang / main 44.00

TROFIE MIT PESTO GENOVESE - KARTOFFELN - GRÜNE BOHNEN

Trofie al pesto Genovese - patate e fagiolini
Trofie pasta with pesto - potatoes - green beans
Vorspeise / starter 28.50 Hauptgang / main 33.50

PAPPARDELLE - RINDSFILETSTREIFEN - TOMATEN - GRÜNER PFEFFER

Pappardelle - filetto di manzo al coltello - pomodorini - pepe verde
Pappardelle pasta - sliced beef tenderloin - tomatoes - green pepper
Vorspeise / starter 36.00 Hauptgang / main 44.00

MAINS

KALBS OSSO BUCO CREMOLATA MIT POLENTA

Ossobuco di vitello Cremolata - polenta conca
Braised veal knuckle Cremolata with corn meal
44.00

CHECHA BIG BOY BURGER 8oz (220 gr)

Coleslaw & Chips
33.50

CHECHA BIG BOY CHEESEBURGER

mit Gruyère / con gruyera / with gruyere
35.50

POTPOURRI VON FISCH UND GEMÜSE - SAFRANSUD

Potpourri con pesce e verdure - guazetto allo zafferano
Potpourri with fish and vegetables - saffron emulsion
48.00

HIRSCHBACKE IN SFORZATO GESCHMORT - POLENTA - WALDPILZE

Guancia di cervo brasata al Sforzato - polenta - funghi
Cheek of red deer - corn meal - mushrooms
39.00

TÄGLICHES ANGEBOT VON FANGFRISCHEN FISCHEN

PESCA DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY

BON APPÉTIT WÜNSCHEN RETO MATHIS
UND 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 blini - caviar - sour cream
Vorspeise / starter 158.00 Hauptgang / main 248.00

CHECHA SCHNEE - GEPRESSTE KARTOFFELN - CAVIAR - SAUERRAHM

Purre di patate - caviale - panna acida
Potato mash - caviar - sour cream
Vorspeise / starter 158.00 Hauptgang / main 248.00

MC ROMANOV - KARTOFFELPUFFER - RINDSTATAR - CAVIAR - SAUERRAHM

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 potatoes - 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 trimmings 1kg
4'200.00

...

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI - GÄNSELEBER-RAHMSAUCE - TRÜFFEL

Taglierini fatti 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

RACLETTE CHECHA - GESCHMOLZENER BRIE - TRÜFFEL

Brie fuso - tartufi / Melted Brie cheese - truffles
38.00

KRISPY KRÖST „RETO'S WORLD FAMOUS TRUFFLES PIZZA“

Krispy Kröst - tartufi / truffles
44.00