



Salate

Chamanna Salat in der Schüssel
«Lasst Euch überraschen»
14.-

Bunter Blattsalat mit
gerösteten Kernen und Nüssen
7.50

Nüsslisalat
12.-

Hausdressing oder
Italian Dressing

Suppe

Chamanna Tagessuppe
hausgemacht und frisch
9.50

Bouillon mit Ei
oder Flädeli
8.50

Vorspeisen

Kalbsmilken gebacken auf
knackigem Nüsslisalat
16.-

Pochiertes Ei auf Blattspinat,
mit Kartoffelesspuma und Trüffelöl
14.-

Bündner Plättli
20.-

Rindscarpaccio mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen
24.-

Rauchforellen Tartar aus dem Lumnezia Tal
mit Kräutersalat, Toast und Butter
19.-

Hausgebeizter Lachs
23.-

Warme Vorspeisen, Vegetarisch

Hausgemachte Tagesravioli
(klein oder gross)
16.-/25.-

Handgemachte Bündner Capuns,
Steinpilze und Bergkäse (klein oder gross)
13.-/24.-

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
mit Preiselbeere-Mayo
38.-

Chamanna Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb
36.-

Ganzer gebratener Bergsaibling
aus dem Lumnezia Tal, Sauce Béarnaise
36.-

Chateaubriand vom Green Egg
mit Café de Paris, ab 300 g
28.-/100 g

Argentinisches Entrecôte 250 g
mit Schalotten-Thymianjus
48.-

Schweizer Lammrücken am Stück gebraten,
mit Rotweinjus
38.-

Maispouardenbrust
mit Estragon-Rahmsauce
28.-

Ottillias Hackbraten hausgemacht
mit Schalotten-Thymianjus
28.50

Geschmorte Kalbshaxe
an Schmorsauce
28.-

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Röstzwiebeln
34.-

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir
mit frischem saisonalem Gemüse

Beilagen: Rösti/Chamanna Pommes
Spätzli/Risotto/Gratin/Teigwaren
6.50

Desserts

Schokolademousse mit
hausgemachtem Brownie und Lassie
16.-

Tagesdessert
12.-

Weitere Dessert finden Sie
auf unserer separaten Dessertkarte