



MENU



MATHIS SIGNATURES



«CARROUSEL» – FOIE GRAS - ENTENLEBER MARMOR RAUCH- UND GRAVAD LACHS - HUMMER

Carosello di antipasti Mathis ▪ Mathis mixed Hors d'oeuvre platter
Vorspeise / starter 58.00 ▪ Hauptgang / main 72.00
mit Caviar 335.00



MATHIS GÄNSELEBER TERRINE APFEL-FEIGENCHUTNEY - PORTWEINGELEEE

Terrina con fegato d'oca - marmellata di mele e ficchi - gelatina al Porto
Goose liver terrine - apple and fig chutney - Portwine jelly
Vorspeise / starter 58.00 ▪ Hauptgang / main 72.00



DUO OF SALMON BALIK GERÄUCHTERTER UND MARINIERTER BALIK LACHS

Salmone marinato e affumicato ▪ Smoked and marinated salmon
Vorspeise / starter 58.00 ▪ Hauptgang / main 72.00



BEEF STROGANOFF ORIGINAL – RINDSFILETSTREIFEN SENF-SAUERRAHMSAUCE – PILZE - FETTUCCINE

Spezzatino di filetto di manzo
salsa al senape e panna acida – funghi - fettuccine
Stripes of beef tenderloin - mustard-sour cream sauce
Mushrooms - fettuccine pasta
69.00



TAGLIATA VOM IRISH BLACK ANGUS FILET (200 GR), TRÜFFEL-KARTOFFELSCHNEE

Tagliata di filetto di manzo irlandese - purè di patate tartufato
Tagliata of Irish Black Angus tenderloin - truffles potato mash
94.00



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
94.00



HIRSCHCARRÉ IN KRÄUTERKRUSTE – WALDPILZRAGOUT TRÜFFELPOLENTA - PREISELBEEREN

Carré di cervo - crosta alle erbe Engadinesi – funghi
polenta al tartufo - ribes
Rack of red deer - Engadine herbs crust - truffles scented polenta
Mushrooms - red currant
69.00



AHI TUNA STEAK – WASABI KARTOFFELSCHNEE - SPROSENSALAT

Tagliata di tonno - purè di patate al Wasabe - insalata di germoglie
Pan seared Ahi tuna steak - Wasabe potato mash - sprout salad
78.00

STARTERS & SALADS

CHECHA CAESAR SALAD – HUMMER - TRÜFFEL

Caesar salad - astice - tartufi
Caesar salad – lobster - truffles
68.00

BURRATA – PANE CARASAU – DATTERINI TOMATEN – TAGGIASCHE OLIVEN

Burrata – pane carasau – pomodori datterini – olive taggiasche
Burrata cheese – carasau bread – datterini tomatoes – taggiasche olives
36.00

ARTISCHOCKEN – BOTTARGA – PARMESANSPÄNE – CITRUS DRESSING

Carciofi – bottarga – scaglie di Parmigiano – citrus dressing
Artichoke – bottarga – Parmigiano scales – citrus dressing
38.00

NÜSSLISALAT – «SCIATT» – BRESAOLA – FRENCH DRESSING

Insalata soncino – sciatt – bresaola – french dressing
Lambs lettuce – «sciatt» – air cured beef – French dressing
32.00

LE STEAK TATAR TRADITIONEL

Vorspeise / starter 38.00 ▪ Hauptgang / main 46.00

STEAK TATAR CHECHA – MIT KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN

Gratinato con burro alle erbe ▪ Gratinated with herbs butter
Vorspeise / starter 40.00 ▪ Hauptgang / main 48.00

SOUP KETTLE

«CACCIUCCO» FISCH- UND MEERESFRÜCHTE Eintopf MIT HUMMER UND FOCACCIA

Il cacciucco alla Livornese - astice e focaccia
Fish and seafood pot soup - lobster and focaccia
73.00

WINTERLICHE KARTOFFELSUPPE MIT TRÜFFEL

Vellutata di patate invernale con tartufi
Potato cream soup with truffles
28.00

ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE «comme aux halles»

Zuppa di cipolle gratinata – Gratinated onion soup
24.00



Mathis

BUN APPÉTIT WÜNSCHEN RETO MATHIS,
NICHOLAS GRIMALDI – CHEF DE CUISINE
MASSIMO DI'ORIO – MAÎTRE D'HOTEL
UND DAS CHECHA TEAM!!!

HOMEMADE PASTA

ACQUERELLO RISOTTO "MILANESE" – MARKBEIN UND RAGOUT

Risotto Acquerello alla Milanese – midollo e ragù
Acquerello risotto Milanese style – bone marrow and ragout
Vorspeise / starter 38.00 ▪ Hauptgang / main 52.00

SEPPIA GEFÄRBTE TAGLIATELLE - HUMMER - SAFRAN

Tagliatelle al nero di seppia - astice - salsa zafferano
Squid ink coloured tagliatelle – lobster - saffron
Vorspeise / starter 48.00 ▪ Hauptgang / main 64.00

KARTOFFEL-SPINAT GNOCCHI – KÄSESAUCE – RADICCHIO – NÜSSE

Gnocchi di patate e spinaci – fonduta di formaggio – radicchio - noci
Potatoes and spinach gnocchi – cheese sauce – radicchio - nuts
Vorspeise / starter 36.00 ▪ Hauptgang / main 48.00

RIGATONI – PULLED DUCK – HEIDELBEEREN - GEMÜSE

Rigatoni – pulled duck – mirtilli - verdure
Rigatoni pasta – pulled duck – blueberries - vegetables
Vorspeise / starter 38.00 ▪ Hauptgang / main 49.00

PACCHERI – POMODORINI – BURRATA E BASILICO

Paccheri pasta – tomatoes – burrata cheese and basil
Vorspeise / starter 36.00 ▪ Hauptgang / main 48.00

MAINS

FRITTO MISTO CHE CHA

Gebackenes Allerlei von Fisch-, Meeresfrüchten und Gemüsen - Remoulade
Fritto misto con pesce, crostacei e verdure – salsa remoulade
Assorted deep fried fish, seafood and vegetables – remoulade sauce
72.00

LAMMRÜCKENFILET – SENF KRÄUTERKRUSTE - WALDPILZRAGOUT

Filetto di agnello – crosta di senape alle erbetto – sottobosco di funghi
Lamb sirloin – mustard and herbs crust – mushrooms ragout
69.00

FANGFRISCH VOM CHECHA FISCH WAGEN – SERVIERT MIT KARTOFFELN UND MEDITERRANEN OFENGEMÜSEN

Pescato del giorno fresco sul CheCha carrello
servito con patate e verdure alla mediterranea al forno
Fresh Fish from the CheCha trolley, potatoes and mediterranean vegetables
Tagespreis



VEKAPU, the vegan basket

Bitte fragen Sie nach den täglich wechselnden veganen Spezialitäten.
Please request for the daily changing Vegan specialties.
55.00