



Mathis

ST. MORITZ - EST. 1967

A journey of flavours



MATHIS SIGNATURES



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 - Port wine jelly

Vorspeise / starter 44.00 ■ Hauptgang / main 54.00



DUO OF SALMON BALIK

GERÄUCHERTER UND MARINIERTER BALIK LACHS

Salmone marinato e affumicato ■ Smoked and marinated salmon

Vorspeise / starter 44.00 ■ Hauptgang / main 54.00



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

Spezzatino di filetto di manzo,

salsa al senape piccante e panna acida - funghi - fettuccine

Stripes of beef tenderloin - spicy mustard-sour cream sauce -

Mushrooms - fettuccine pasta

54.00



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

Tagliata di filetto di manzo Black Angus - purè di patate tartufato

Tagliata of Black Angus tenderloin - truffles potato mash

72.00



OBERHALBSTEINER 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

72.00

AHI TUNA STEAK - WASABI KARTOFFELSCHNEE - SPROSSENSALAT

Tagliata di tonno, purè di patate al Wasabe, insalata di germoglie Pan seared

Ahi tuna steak, Wasabe potato mash, sprout salad

59.00



HIRSCHCARRÉ IN KRÄUTERKRUSTE - WALDPILZRAGOUT TRÜFFELPOLENTA - PREISELBEEREN

Carré di cervo - crosta alle erbe Engadinesi - funghi - polenta al
tartufo - mirtilli rossi

Rack of red deer in Engadine herbs crust - truffles scented polenta,
mushrooms - cranberries

54.00

STARTERS & SALAD

BUFALA MOZZARELLA - FOCACCIA - CONFIERTE TOMATEN - BASILIKUM

Mozzarella di bufala - focaccia - confit di pomodorini - basilico

Mozzarella di bufala cheese - focaccia - tomatoes confit - basil

27.00

LAUWARMER TINTENFISCH - KARTOFFELCRÈME - DATTERINI - OLIVEN

Polpo tiepido - crema di patate - datterini - olive Taggiasche

Warm squid salad - potatoes cream - datterini - olives

26.00

KNACKIGER WINTER SALAT - APFEL UND BIRNE - GOJI BEEREN CHEF'S-DRESSING

Insalata invernale - mele e pera - bacche di goji - salsa dello Chef

Winter salad - apples and pears - Goji berries - Chef's dressing

18.00

LE STEAK TATAR TRADITIONEL

Vorspeise / starter 28.00 ■ Hauptgang / main 35.00



Mathis

BUN APPÉTIT WÜNSCHEN RETO MATHIS,
NICHOLAS GRIMALDI, MASSIMO DI IORIO UND
DAS CHECHA TEAM!

SOUP KETTLE

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

Il cacciucco alla Livornese con astice e focaccia

Fish and seafood pot soup with lobster and focaccia

55.00

WINTERLICHE KARTOFFELSUPPE - GRATINIERT - TRÜFFEL

Vellutata di patate invernale gratinata e tartufato

Potato cream soup au gratin with truffles

21.00

HOMEMADE PASTA

LASAGNE BOLOGNESE

28.00

CANELLONI - RICOTTA - SPINAT

Canelloni - ricotta - spinaci

Canelloni pasta - ricotta cheese - spinach

28.00

MAINS

KNUSPRIGES SPANFERKEL - TRÜFFEL GEFÜLLTE MORCHELN - GLASIERTE PFLAUMEN

Pancetta Croccante di maialino da latte -

spugnole farcite al tartufo - prugne glassate

Crispy suckling pig - truffles stuffed morrels - glazed prunes

49.00

FANGFRISCH VOM CHECHA FISCH WAGEN - SERVIERT IN SALZKRUSTE MIT KARTOFFELN UND MEDITERRANEN OFENGEMÜSEN

Pescato del giorno fresco sul CheCha carrello

Servito in crosta di sale con patate e verdure alla mediterranea al forno

Fresh Fish from the CheCha trolley, served in salt crust potatoes and

Mediterranean vegetables

Ab 2 Personen - Tagespreis