
LE MENU

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE, BÜNDNERFLEISCH, BIRNEN, KÜRBIS-CHUTNEY, NÜSSE, SALAT

Le chèvre chaud caramélisé, Viande des Grisons, poire, chutney de courge, éclat de noix, mesclun
Caramelised goat cheese, air-dried Grisons beef, pears, pumpkin chutney, nuts, salad

PÜREESUPPE VOM BAD RAGAZER RÜEBLI, INGWER, ORANGE

Soupe de carottes de Bad Ragaz aux gingembres et à l'orange
Carrots mash soup with ginger and orange

GEBRATENE ENTENLEBER, SCHMORBRATEN RAVIOLI, PORTWEINJUS

L'escalope de foie gras de Canard poêlé, raviole au bœuf braisé, jus au porto
Roasted duck liver, braised beef ravioli, port jus

RINDERFILET PFEFFERSTEAK, KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE

Le filet de bœuf «Steak aux poivres», gratin dauphinois, légumes
Filet of Beef "pepper steak", potatoes gratin, vegetables

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE, SCHOKOLADEN KUCHEN POCHIERTE ROTWEIN ZWETSCHGEN

Mousse aux chocolats, gâteau au chocolats, quetsches pochées au vin rouge
Dark chocolate mousse, chocolate cake, poached red wine plums

FÜNF GANG MENÜ (Vorspeise · Suppe · warme Vorspeise · Hauptgang · Dessert)	99
VIER GANG MENÜ (Vorspeise · Suppe · Hauptgang · Dessert)	89
DREI GANG MENÜ (Vorspeise · Hauptgang · Dessert)	79
DREI GANG MENÜ (Suppe · Hauptgang · Dessert)	69

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

THUNFISCH TATAR, AVOCADO, APFEL, RUCOLA (L, 5, 8)

25

Tatar de thon rouge, avocats, pommes et roquettes

Tuna Tatar, avocado, apple, rocket

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, KRÄUTERN, CROÛTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)

11

Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, herbes, croûtons, dressing maison

The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, herbs, croutons, chef's choice dressing

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE, BÜNDNERFLEISCH, BIRNEN, KÜRBIS-CHUTNEY, NÜSSE, SALAT (L, 1, 2, 3)

19

Le chèvre chaud caramélisé, Viande des Grison, poire, chutney de courge, éclat de noix, mesclun

Caramelised goat cheese, air-dried Grisons beef, pears, pumpkin chutney, nuts, salad

GEBRATENE ENTENLEBER, SCHMORBRATEN RAVIOLI, PORTWEINJUS (O, L, G, 2, 7, 8)

27 / 46

L'escalope de foie gras de Canard poêlé, raviole au bœuf braisé, jus au porto

Roasted duck liver, braised beef ravioli, port jus

PÜREESUPPE VOM BAD RAGAZER RÜEBLI, INGWER, ORANGE (O, 7)

11

Soupe de carotte de Bad Ragaz aux gingembres et à l'orange

Carrots mash soup with ginger and orange

SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNER FLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (O, L, G, 7, 8)

12

Le potage des Grison à l'orges perlées, viande des grison, légumes et fines herbes

Grison barley soup, air-dried Grisons beef, vegetable and herbs

KÜSTEN, SEEN UND BÄCHE · AU LARGE DE NOS CÔTES, RIVIÈRES ET LACS COASTS, LAKES AND RIVERS

VALÈRE'S FISCHSUPPE AUS DEM KUPFERTOPF, GEMÜSE, SAFRAN (L, G, 5, 6, 7)

22 / 40

Le pot au feu de la mer façon Valère, légumes, safran

Valère's fish soup from the copper pot, with vegetables, saffron

GEBRATENES ZANDERFILET, SAUERKRAUT, RÖSTKARTOFFELN, CRÉMANT-SAUCE (L, 5, 7)

35

Le filet de sandre rôti, choucroûte à l'alsacienne, pommes de terre nouvelles, sauce au Crémant d'Alsace

Oven baked pike perch, sauerkraut, roasted potatoes, sparkling wine sauce

WOLFSBARSCHFILET, ARTISCHOCKEN RISOTTO (L, 5, 6, 7)

39

Le filet de loup de mer, risotto aux artichauds

Seabass filet, artichokes risotto

AUS DER KÄSEREI · DE LA FROMAGERIE · FROM THE CHEESE DAIRY

SERVIERT IM CHESA SÉPARÉE AB 2 PERSONEN, NUR AUF VORBESTELLUNG.

KÄSEFONDUE „HAUSMISCHUNG“ (300 G PRO PERSON) (L, G, 8)

p.P. 34

HAUSREZEPT VON HANS JÖRG WÜTHRICH, SENNEREI PONTRESINA. 4 AUSERLESENE SCHWEIZER KÄSE, WEISSWEIN, KIRSCH, GEWÜRZE

La fondue de fromage maison (300 g par personne)

Recette maison de Hans Jörg Wüthrich de la fromagerie à Pontresina. Sélection de 4 fromages suisses, vin blanc, kirsch, épices

Cheese fondue (300 g per person)

Selection of Hans Jörg Wüthrich, dairy farm Pontresina. 4 Swiss cheeses, white wine, kirsch, spices

WIESEN, HOF UND WÄLDER · LE BONHEUR DES PRÉS, DE LA FERME ET DES FORÊTS MEADOWS, FARMS AND FORESTS

RINDERFILET PFEFFERSTEAK, KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE (L, 7)	200g	55
<i>Le filet de bœuf « Steak aux poivres », gratin de pommes de terre, légumes</i>	150g	47
Filet of Beef "pepper steak", potatoes gratin, vegetables		
<hr/>		
GESCHMORTE LAMM HAXE, TAGLIERINI, GEMÜSE (O, L, G, 7, 8)		37
<i>Jarret d'agneau braisée, nouilles fines, légumes</i>		
Braised lam knuckle, taglierini, vegetables		
<hr/>		
CARNAROLI RISOTTO MIT ARTISCHOCKEN, GETROCKNETEN TOMATEN, PESTO (O, L, 7, 8)		29
<i>Risotto Carnaroli aux artichauts, tomates séchées, pistou de basilic</i>		
Risotto with artichokes, dry tomatoes, pesto		
<hr/>		
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G)		34
<i>Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites et légumes du marché</i>		
Saddle of pork-cordon bleu «Chesa», vacherin cheese, chips, fresh vegetables		
<hr/>		
NIEDEREGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7)		38
<i>La bavette de bœuf à basse température Croustillante, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes</i>		
Slow-cooked and crispy roasted beef flank, echalote jus, roast potatoes, carrots		

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · DOUCEURS DE RÊVE ET FROMAGES SWEET DREAMS AND CHEESES

ERLESENE KÄSE, CHUTNEY, FEIGENSENF (L, G, 1, 8)

10 / 16

La ronde des bergers, chutney, moutarde aux figues

Selection of cheese, chutney, fig mustard

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3)

9 / 15

La crème au mascarpone, bluets, pistaches, amaretti

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

WARME APFELTARTE, SAUERRAHMGLACE (G, L, O, 3, 4)

15

Tartelette chaude aux pommes, glace à la crème acidulée

Apple tarte, sour cream ice cream

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, APRIKOSE, ERDBEER

4 / 1

Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly

Chocolat, vanille, café, yaourth, crème acidulée, mangue, citron, abricot, fraise

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, mocha, yogurt, sour cream, mango, lemon, apricot, strawberry

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, POCHIERTE ROTWEIN ZWETSCHGEN (O, L, G, 3, 4)

10 / 16

Mousse aux chocolats, gâteaux aux chocolats, quetsches pochées au vin rouge

Dark chocolate mousse, chocolate cake, poached red wine plums

VORFREUDE · LE BONHEUR ANTICIPÉ · ANTICIPATION

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

Sur réservation à partir de 2 personnes

Pre-order for 2 or more people

FONDUE CHINOISE, 200 G FLEISCH GEMISCHT PRO PERSON (RIND, KALB, SCHWEIN, GEFLÜGEL) (O, L, 8) KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT GEMÜSE UND SOJA, 4 SAUCEN, REIS, POMMES FRITES, ESSIGGEMÜSE, CHERRY TOMATEN UND ANANAS

p.P. 55

La fondue chinoise, 200 g de viande assortie par personne (boeuf, veau, porc, volaille)

Le bouillon, légumes et soja, 4 sauces, riz, pommes frites, légumes au vinaigre, tomates cerises et ananas

Meat fondue, 200 g of assorted meat per person (beef, veal, pork, poultry)

Beef broth with vegetables and soy, 4 sauces, rice, chips, pickles, cherry tomatoes and pineapple

AUFPREIS FÜR 100 G FLEISCH GEMISCHT

17

Supplément pour 100 g de viande assortie

Supplement for 100 g of assorted meat

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION - JEDEN DIENSTAG ABEND

Fondue chinoise à discrétion - tous les mardis soir

Meat fondue à discrétion - every tuesday evening

HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE · DÉCLARATION D'ORIGINE ET ALLERGÈNES

Herkunft:

Geflügel: Schweiz / Frankreich
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Irland / Australien
Zander: FAO 5 Wild
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht
Muschel: FAO 41 47 87 Wild
Riesencrevetten: Vietnam Zucht

Origine:

Volaille: Suisse / France
Porc: Suisse
Veau: Suisse
Boeuf: Suisse / Irlande
Agneau: Irlande / Australie
Sandre: FAO 5 sauvage
Loup de mer: FAO 5 d'élevage
Moules: FAO 41 47 87 sauvages
Crevettes: Vietnam d'élevage

Allergene Lebensmittel

« 0 » Eier und Erzeugnisse
« L » Laktose und Milchprodukte
« G » Gluten und Glutentaltig
« 1 » Senf und Senferzeugnisse
« 2 » Soja und Erzeugnisse
« 3 » Erdnuss, Nüsse und Schalenfrüchte
« 4 » Sesam und Erzeugnisse
« 5 » Fische und Erzeugnisse
« 6 » Krebs und Weichtiere
« 7 » Sellerie und Erzeugnisse
« 8 » Schwefel
« 9 » Lupine und Erzeugnisse

Aliments allergènes

Œuf et dérivés
Lait et produits laitiers
Glucide et dérivés
Moutarde et dérivés
Soja et dérivés
Cacahuètes, noix et dérivés
Sesam et dérivés
Poisson et dérivés
Crustacés et mollusques
Celeri et dérivés
Sulfite et dérivés
Lupin et dérivés

***Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7,7% MwSt · Nos prix s'entendent en francs Suisse (CHF), TVA 7,7% incluse
Our prices are in swiss francs (CHF) and include 7,7% taxes***
