
SPARGEL MENÜ

SPARGELSALAT, BÜNDNER ROHSCHINKEN, PINIEN, ZITRONEN-VINAIGRETTE

Salade d'asperge, jambon crus des Grisons, pignon, vinaigrette au citron

Asparagus salad, Grison cured ham, pine grain, lemon vinaigrette

SPARGELCREMESUPPE MIT MADAGASKAR VANILLE

Soupe d'asperge à la vanille de Madagascar

Asparagus soup with Madagascar vanilla

RUSTI'S STUNDEN-EI AUS FELSBERG, SPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE

L'œuf Rüsti de Felsberg moelleux, asperges, sauce hollandaise

Poached egg from Felsberg, asparagus, sauce hollandaise

KALBSTEAK MIT MORCHELRAHMSAUCE, SPARGEL, NEUE KARTOFFELN

Le Steak de veau à la crème de Morilles, asperges blanche, pommes de terre nouvelles rissolées

Veal steak with morels, white asparagus, sauce hollandaise, roasted new potatoes

ERDBEER-MILLEFEUILLES MIT HIMBEER SORBET

Mille feuilles de fraise et sorbet à la framboise

Crispy puff pastry with strawberries cream, raspberry sorbet

Fünf Gang Menü

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

SPARGELSALAT, BÜNDNER ROHSCHINKEN, PINIEN, ZITRONEN-VINAIGRETTE (L, 1, 2, 8)	21
<i>Salade d'asperge, jambon crus des Grisons, pignon, vinaigrette au citron</i> Asparagus salad, Grison cured ham, pine grain, lemon vinaigrette	
CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, KRÄUTERN, CROÛTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)	11
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, herbes, croûtons, dressing maison</i> The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, herbs, croutons, chef's choice dressing	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE, BÜNDNERFLEISCH, BIRNEN, KÜRBIS-CHUTNEY, NUSSPLITTER, SALATSPITZEN (L, 1, 2, 3)	19
<i>Le chèvre chaud caramélisé, Viande des Grison de Flims, poire, chutney de courge, éclat de noix, mesclun</i> Caramelised goat cheese, Grison dry Beef, pears, pumpkin chutney, nuts chips, salad	
RUSTI'S STUNDENEI AUS FELSBERG, SPARGEL, SAUCE HOLLANDAISE (O, L, G, 2, 7, 8)	19 / 35
<i>L'œuf Rusti de Felsberg moelleux, asperges, sauce hollandaise</i> Poached egg from Felsberg, asparagus, sauce hollandaise	
SPARGELCREMESUPPE MIT MADAGASKAR VANILLE (O, L, 7)	11
<i>Soupe d'asperge à la vanille de Madagascar</i> Asparagus soup with Madagascar vanilla	
SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT GERSTE, BÜNDNER FLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTERN (O, L, G, 7, 8)	12
<i>Le potage des Grison à l'orges perlées, viande des grison, légumes et fines herbes</i> Grison barley Soup, with Grison air dry Beef, vegetable and herbs	

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

VALÈRE'S FISCHSUPPE AUS DEM KUPFERTOPF, GEMÜSE, SAFRAN (L, 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, choucroute à l'alsacienne, pommes de terre nouvelles, sauce au Crémant d'Alsace

Pan-fried pike perch, sauerkraut, roasted potatoes, sauce of sparkling wine

WOLFSBARSCHFILET, SPARGELRISOTTO, BÄRLAUCH-PESTO (L, 5, 6, 7)

39

Le filet de loup de mer, risotto aux asperge, pistou à l'ail d'ours

Seabass filet, asparagus risotto, wild garlic leaf pesto

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

Serviert im Chesa Séparée ab 2 Personen, nur auf Vorbestellungen

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG (300G PRO PERSON) (C, L, 8)

PRO PERSON: 34

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

La fondue de fromage maison (300g par personne)

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

Cheese fondue (300g per person)

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

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

KALBSTEAK MIT MORCHELRAHMSAUCE, SPARGEL, NEUE KARTOFFELN (O, L, 7, 8)	200g	55
<i>Le Steak de veau à la crème de Morilles, asperges blanche, pommes de terre nouvelles rissolées</i>	150g	47
Veal steak with morels, white asparagus, sauce hollandaise und roasted new potatoes		
HALBE / GANZE PORTION WEISSER CAVAILLON SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE, NEUE KARTOFFELN (O, L)	300g	39
<i>Demi Portion où portion entière d'asperges blanches de cavaillon, sauce Hollandaise, pommes de terre nouvelles rissolées</i>	180g	29
Half or full portion of white Cavaillon asparagus, sauce hollandaise, roasted new potatoes		
CARNAROLI RISOTTO MIT SPARGEL, BÄRLAUCH-PESTO (O, L, 7, 8)		29
<i>Risotto Carnaroli aux asperges, pistou à l'ail d'ours</i>		
Risotto with white asparagus, wild garlic leaf pesto		
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>		
The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips and market vegetables		
NIEDERGEGARTES 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 CHEESE

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

10 / 16

Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figues

Daily 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

ERDBEER-MILLEFEUILLES MIT HIMBEER SORBET (G, L, O, 3, 4)

15

Mille feuilles de fraise et sorbet à la framboise

Crispy puff pastry with strawberries cream, raspberry sorbet

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L)

4 / 1

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HIMBEER

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

Chocolat, vanille, café, yaourth, crème acidulée, mangue, citron, framboise

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, mocha, yogurt, sour cream, mango, lemon, raspberry

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 and more people

FONDUE CHINOISE, 200G FLEISCH GEMISCHT PRO PERSON (RIND, KALB, SCHWEIN, GEFLÜGEL) (O, L, 8)

55

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT GEMÜSE UND SOJA, 4 SAUCEN, REIS, POMMES FRITES, ESSIGGEMÜSE, CHERRY TOMATEN UND

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

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

Meat Fondue. 200g 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 100G FLEISCH GEMISCHT

17

Supplément pour 100g de viande assortie

Supplement for 100g of assorted meat

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION - JEDEN DIENSTAG ABEND

Fondue chinoise à discrétion - tous les mardis soir

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

Allergenen Lebensmittel

« O » Eier und Erzeugnisse
« L » Laktose und Milchprodukte
« G » Gluten und Glutenthaltig
« 1 » Senf und Senferzeugnisse
« 2 » Soja und Erzeugnisse
« 3 » Erdnuss, Nüsse und Schalenfrüchten
« 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 Produit laitier
Glucide et dérivés
Moutarde et dérivés
Soja et dérivés
Cacahuete, noix et produit dérivés
Sesam et dérivés
poisson et dérivés
Crustacé 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.