



**WAS AUCH IMMER SIE FEIERN, WIR SIND FÜR SIE DA!
GEBURTSTAG / HOCHZEIT / TAUFE / KOMMUNION / FIRMUNG
BANKETT / FIRMEN ANLÄSSE / FAMILIEN ANLÄSSE**

Aperitif Vorschläge			CHF
Salzgebäck	Chips, Nüssli, Sticks ✓	p.P.	3
Antipasti	Parmesan, Getrocknete Tomaten, Zucchetti, Oliven ✓	p.P.	6
	Valsler Bergkäse Rezent mit Trüffelöl ✓	p.P.	5
Canapés	Rinds Tatar mit Kapern	Stk.	5
	Brie de Meaux mit Feigen Senf und Nüsse ✓	Stk.	4
	Melone mit Bündner Rohschinken	Stk.	4
	Rauchlachs mit Meerrettich	Stk.	5
	Karamellierter Ziegenkäse	Stk.	4
Warme Fingerfood	Schinkengipfeli	Stk.	3
	Mini Hacktätschli	Stk.	4
	Crostini mit Tomaten und Basilikum ✓	Stk.	3
	Gerstensuppe	Stk.	4
	Rheintaler Kartoffel mit Sauerrahm und Forellenkaviar	Stk.	5
	Kässküechli mit Friséesalat ✓	Stk.	3



MENU`S

	CHF
Menü 1	55
Chesa Blattsalat mit knackigem Gemüse, Kräutern, Croûtons, Hausdressing 	

Schweinsrücken-Steak mit Pilzsauce	
Pommes Frites und Nudeli	
Glasiertes Rheintaler Gemüse	

Vanilleglace mit Beerensalat und Schlagrahm	
Menü 2	69
Kopfsalat mit Ei, Speck, Croûtons, Hausdressing	

Kraftbrühe mit Flädli	

Kalbsplätzli mit Rahmsauce	
Nüdeli und Gemüse	

Schokoladenmousse mit Saisonalen Früchten und Himbeeren Sorbet	
Bündner Menü	92
Carpaccio vom Bündler Rind mit Gerste, Salsiz, gehobeltem Bergkäse, Salat	

Fläscher Rieslingsuppe mit Schnittlauch	

Raviuls da Trin mit Salbeibutter	

Churer Sauerbraten mit Pizokel und Gemüse	

Nusstorten-Mousse mit Pochierten Zwetschgen, Sauerrahmglace und Meringue	
Chesa Menü	113
Karamellierter Ziegenkäse, Bündnerfleisch, Birnen, Kürbis Chutney, Nusssplitter, Salatspitzen	

Gebratene Entenleber auf Kartoffelschaum mit Portweinjus und Schalotten Krokant	

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise	
Gebratene Pilzli	
Kartoffelgratin und Gemüse	

Dessert Tavolata	



ERSTE EINDRÜCKE (KALT)

Chesa Blattsalat mit knackigem Gemüse, Kräutern, Croûtons, Hausdressing ✓	11
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons	16
Kopfsalat mit Ei, Karotten, Peperoni, Hausdressing ✓	12
Thunfisch Tatar, Avocado, Apfel, Rucola	25
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast, Butter	22
Karamellierter Ziegenkäse, Bündnerfleisch, Birnen, Kürbis Chutney, Nussplitter, Salatspitzen	19
Tatar vom Schweizer Rind, Toast, Butter	80g/160 g 24/36
Carpaccio vom Bündler Rind mit Gerste, Salsiz, gehobelter Bergkäse, Salat	21

ERSTE EINDRÜCKE (WARM)

Fläscher Riesling Suppe mit Schnittlauch ✓	12
Selleriecremesuppe mit Bündner Schaumwein ✓	11
Geflügelkraftbrühe mit Flädli	10
Püree suppe von der Bad Ragazer Rüepli, Ingwer, Orange ✓	11
Gebratene Entenleber, Schmorbraten Ravioli, Portweinjus	27
Raviuls da Trin mit Salbeibutter ✓	21



GERICHTE FÜR KINDER

Schweins Schnitzel, Rahmsauce, Nudeli, Karotten	17
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites, Ruebli	22
G`Hackets mit Hörnli, Apfelmus	14
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup	18
Spaghetti mit Tomatensauce	14

KÜSTEN, SEEN UND BÄCHE

Gebratenes Zanderfilet, Sauerkraut, Röstkartoffeln, Crémant-Sauce	35
Valère's Fischsuppe, Gemüse, Safran	22/40
Wolfsbarsch Filet, Pesto, Kartoffel Gnocchi, Ratatouille Gemüse	39
Saiblings Filet auf Blattspinat Gemüse, Safran Schaum, Schloss Kartoffeln	38



WIESEN, HOF UND WÄLDER

Riebelmais Poulardenbrust, Kräuterjus, Süsskartoffelpüree, Bohnen Cassoulet	33
Schweinsrücken-Steak, Pilzsauce, Tagliatelle, Glasiertes Rheintaler Gemüse	35
Chesa Schweinsrücken-Cordon Bleu, Vacherin Käse, Pommes Frites, Marktgemüse	34
Kalbsplätzli, Cognac Rahmsauce, Taglierini, Gemüse	39
Am Stück gebratener Kalbsrücken, Trüffelsauce, Brätler, zweifarbige Rheintaler Karotten	45
Châteaubriand, Sauce Bearnaise, Gebratene Pilzli, Kartoffelgratin, Saisonales Gemüse	58
Rinderfilet Pfeffer Steak, Kartoffelgratin, Gemüse	55
Roastbeef vom Bündner Rind, Merlot Jus, Kartoffelgratin, Nona`s Schmorgemüse	45
Churer Rind Sauerbraten, Pizokel, Markt Gemüse	34
Stunden Ei auf Polenta Bramata, Bergkäsesauce	29
Randen Risotto, Ziegenkäse, Rucola-Salat	29
Auberginen Piccata, Pesto, Kartoffel Gnocchi, Ratatouille Gemüse	29

AUS DER KÄSEREI

Käsefondue Hausmischung (300g P.p)	P.p	34
Hausrezept von Hans Jörg Wüthrich, Sennerei Pontresina. 4 auserlesene Schweizer Käse, Weisswein, Kirsch, Gewürze		



SÜSSE TRÄUME UND KÄSE

Auserlesene Käse (3/5 Sorten)	10 / 16
Brie de Meaux mit Trüffel Honig, Früchtebrot	14
Mascarpone-Creme, Heidelbeeren, Pistazien, Amaretti	13
Warme Apfel Tarte, Sauerrahmglace	15
Dunkles Schokoladen Mousse, Schokoladenkuchen, pochierte Rotwein Zwetschgen	14
Cheese Cake mit Saisonalen Früchten	13
Karamell Köpfler mit Kiwi, Schlagrahm	11
Erdbeere Milles Feuilles, Erdbeeren Sorbet, Coulis	15



HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE

Herkunft:

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

Allergenen Lebensmittel

« O » Eier und Erzeugnisse
« L » Laktose und Milchprodukte
« G » Gluten und Glutenhaltig
« 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