
SOMMER MENÜ

KALBSTATAR MIT RUSTI`S ONZEN-EI AUS FELSBERG, KRÄUTERÖL, OLIVENBROTKNUSPER

Tatar de veau et L`œuf Rusti de Felsberg moelleux, salsa aux fines herbes, croustillant de pain aux olives

Veal Tatar, poached egg from Felsberg, herbs salsa, olive bread cracker

GARTEN ERBSENSUPPE, JAKOBSMUSCHEL, SAUERRAHM

Soupe de petit pois du jardin, coquilles saint Jacques, crème fraîche

Garden Pea soup, scallops, sour cream

NIEDERGEGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN

La bavette de bœuf à basse température Croustillante, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes

Slow-cooked and crispy roasted beef flank, shalotts jus, roasted potatoes, carrots

ERDBEER-MILLEFEUILLES MIT ERDBEER SORBET

Mille feuilles de fraise et sorbet aux fraises

Crispy puff pastry with strawberries foam, strawberries sorbet

Vier Gang Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)

82

Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

72

Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)

62

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

KALBS TATAR MIT RUSTI'S ONZEN-EI AUS FELSBERG, KRÄUTERÖL, SALAT, OLIVENBROTKNUSPER (O, L, G)	25
<i>Tatar de veau et L'œuf Rusti de Felsberg moelleux, salsa aux fines herbes, croustillant pain aux olives</i>	
Veal Tatar, poached egg from Felsberg, herbs salsa, olive bread cracker	
CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, KRÄUTERN, CROÛTONS, HAUSDRESSING (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	
ZIEGENKÄSE, MELONE, BÜNDNERFLEISCH, APRIKOSEN-CHUTNEY, SALATSPITZEN (L, 1)	19
<i>Le fromage de chèvre, melon, viande des Grisons, chutney d'abricots, mesclun</i>	
Goat cheese, Melon, Grison dry beef, apricot chutney, salad	
SALATSCHÜSSEL, RIESENCREVETTEN, ERDNÜSSE, BROCCOLI, QUINOA POPS, ZITRONEN-HOLUNDER VINAIGRETTE (2, 3, 4, 5)	21
<i>Le Bol de Salade, crevettes géantes, cacahuète, brocoli, quinoa, vinaigrette sureau-citron</i>	
Salad bowl, peanuts, prawns, broccoli, quinoa pops, lemon-elder vinaigrette	
GARTEN ERBSEN SUPPE, JAKOBSMUSCHEL, SAUERRAHM (O, L, 7)	12
<i>Soupe de petit pois du jardin, coquilles saint Jacques, crème fraîche</i>	
Garden Pea soup, scallops, sour cream	
SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, 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, 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

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

Serviert im Chesa Séparée ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG (300G PRO PERSON) (G, 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

CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G) 34

Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites, légumes du marché

The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips, market vegetables

KALBSLEBER GESCHNETZELTES MIT BUTTER RÖSTI (L, 7) 35

L'émincé de foie de veau, rösti au beurre

Veal liver sliced with butter rösti

RINDERFILETSTEAK MIT EIERSCHWÄMMLI, RISOTTO, GEMÜSE (O, L, G, 7) 200gr 55

Le filet de bœuf au chanterelles, risotto, légumes

Filet of Beef, chanterelles, risotto, vegetables

150gr 47

TAGLIERINI MIT EIERSCHWÄMMLI UND FRISCHEN KRÄUTERN (O, L, G, 7) 28

Nouilles fines, Chanterelles à la Crème

Taglierini with chanterelles

NIEDEREGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDSBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) 38

La bavette de bœuf à basse température Croustillante, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes

Slow-cooked and crispy roasted beef flank, shalotts jus, roast potatoes, carrots

GESCHMORTER KALBSSCHULTERSPITZ, TAGLIERINI, GEMÜSE (L, G, 7) 36

La palette de veau braisé, nouilles fines, légumes

Braised veal shoulder, taglierini, vegetables

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

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

9 / 15

La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

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

15

Mille feuilles de fraise et sorbet aux fraises

Crispy puff pastry with strawberries foam, strawberries sorbet

POCHIERTER WEINBERGPFIRSICH NELLIE MELBA, VANILLE EIS, HIMBEERSAUCE, MANDELN (L,3)

10 / 16

La Pêche des Vignes Lady Nellie Melba, Glace vanille, sauce framboise, amandes

Poached peach Nellie Melba, vanilla ice cream, raspberry sauce, almonds

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

4 / 1

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

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

Chocolat, vanille, café, yaourt, crème acidulée, mangue, citron, framboise, fraise

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

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

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

10 / 16

Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figes

Daily selection of cheese, chutney, fig mustard

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
Riesenscrevetten: 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.