

---

## 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

---

<b>KALBS TATAR MIT RUSTI'S ONZEN-EI AUS FELSBERG, KRÄUTERÖL, SALAT, OLIVENBROTKNUSPER</b> (O, L, G)	<b>25</b>
<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	
<b>CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, KRÄUTERN, CROÛTONS, HAUSDRESSING</b> (L, G, 1, 3, 4)	<b>11</b>
<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	
<b>ZIEGENKÄSE, MELONE, BÜNDNERFLEISCH, APRIKOSEN-CHUTNEY, SALATSPITZEN</b> (L, 1)	<b>19</b>
<i>Le fromage de chèvre, melon, viande des Grisons, chutney d'abricots, mesclun</i>	
Goat cheese, Melon, Grison dry beef, apricot chutney, salad	
<b>SALATSCHÜSSEL, RIESENCREVETTEN, ERDNÜSSE, BROCCOLI, QUINOA POPS, ZITRONEN-HOLUNDER VINAIGRETTE</b> (2, 3, 4, 5)	<b>21</b>
<i>Le Bol de Salade, crevettes géantes, cacahuète, brocoli, quinoa, vinaigrette sureau-citron</i>	
Salad bowl, peanuts, prawns, broccoli, quinoa pops, lemon-elder vinaigrette	
<b>GARTEN ERBSEN SUPPE, JAKOBSMUSCHEL, SAUERRAHM</b> (O, L, 7)	<b>12</b>
<i>Soupe de petit pois du jardin, coquilles saint Jacques, crème fraîche</i>	
Garden Pea soup, scallops, sour cream	
<b>SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTERN</b> (O, L, G, 7, 8)	<b>12</b>
<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

---

### NIEDERGEGARTES 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

---

---

## 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

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.