
HERBST MENÜ

SWISS LACHS AUS GRAUBÜNDEN, GERÄUCHERT, RANDEN, SAUERRAHM, KRÄUTERÖL, SALAT

Saumon Suisse des Grisons, fumé, betteraves rouges, crème fraîche, huiles aux herbes, salades

swiss salmon from grison, smoked, beetroot, sour creme, herbs oil, salad

KÜRBISCREMESUPPE, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER, ZIMTCROÛTONS

La crème de potiron, huiles de pepins de courges, croutons à la cannelle

Pumpkin cream soup, pumpkin seed oil, pumpkin seeds, cinnamon croutons

SAUTIERTES REHSCHNITZEL, GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN

Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges

Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

SPEKULATIUS MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, ZWETSCHGEN KOMPOTT

Mousse au Spéculos, Gâteau aux chocolats, Compote de prunes,

Almond biscuit mousse, chocolate cake, plums compote

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

85

Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

75

Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)

65

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

SWISS LACHS AUS GRAUBÜNDEN, GERÄUCHERT, RANDEN, SAUERRAHM, KRÄUTERÖL, SALAT (O, L, 5, 8)	25
<i>Saumon Suisse des Grisons, fumé, betteraves rouges, crème fraîches, huiles aux herbes, salades</i> Swiss salmon from grison, smoked, beetroot, sour creme, herbs oil, salad	
CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, TRAUBEN, NÜSSE, CROÛTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)	11
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, salade verte, légumes croquants, raisins, noix, croûtons, dressing maison</i> The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, grapes, nuts, croutons, chef's choice dressing	
ZIEGENKÄSE, REHSCHINKEN, SÜSS-SAUERER KÜRBIS, KÜRBISCHUTNEY, SALATSPITZEN (L, 1, 2)	20
<i>Le fromage de chèvre, jambon fumé de chevreuil, potirons aigre doux, chutney, mesclun</i> Goat cheese, venison ham, sweet-sour pumpkin, pumpkin chutney, salad tips	
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI, QUINOA POPS, BALSAMICO VINAIGRETTE (G, 1, 2)	17
<i>Le Bol de Salade de mâche, lard, œuf, quinoa, vinaigrette au balsamique</i> Corn salad with bacon, egg, quinoa pops, balsamico dressing	
KÜRBISCREMESUPPE, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER, ZIMTCROÛTONS (L, 1, 3, 4, 7)	12
<i>La crème de potiron, huiles de pepins de courges, croutons à la cannelle</i> Pumpkin cream soup, pumpkin seed oil, pumpkin seeds, cinnamon croutons	
SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (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 KUPFERTOPEF, 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)

36

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, 8) **34**

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

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

GEBRATENE BÜNDNER HIRSCHWURSTSCHNECKE VOM LOZZA AUS TAMINS, RISOTTO MIT WALDPILZEN UND WIRSING (L, 1, 2, 7, 8, 9) **29**

Saucisse de cerf des grisons de Lozza a Tamins, Risotto aux champignons des bois, chou frisé

Fried Grison deer sausage from Lozza made of tamins, risotto with forest mushrooms and savoy cabbage

HIRSCHPFEFFER, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (L, G, 2, 7, 8) **34**

Civet de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges

deer stew, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

RISOTTO MIT WALDPILZEN, WIRSING, FRISCHEN KRÄUTERN (O, L, 7, 8) **28**

Risotto aux champignons des bois, chou frisé, fines herbes

risotto with forest mushrooms, savoy cabbage, fresh herbs

SAUTIERTES BÜNDNER REHSCHNITZEL, GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (L, 7, 8) **42**

Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges

Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

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

COUPE NESSELRODE, VANILLE GLACE, VERMICELLES, MERINGUE, SCHLAGRAHM (L, 8) 9 / 15

Coupe Nesselrode, glace vanille, vermicelles de marron, meringue, Chantilly

Cup Nesselrode, vanilla ice cream, chestnut mash, egg foam, creme

SPEKULATIUS MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, ZWETSCHGEN KOMPOTT (O, L, G, 3, 8) 10 / 16

Mousse au Spéculos, Gâteau au chocolats, Compote de prunes,

Almond biscuit mousse, chocolate cake, plums compote

VANILLE GLACE, STEIERISCHES KÜRBISKERNÖL VOM SAMENKÖNIG, KÜRBIS CANTUCCI (O, L, G, 3, 8) 9 / 15

Glace à la Vanille, huile de pepins de courge de la Steiermark, Tanucci au pepins courge

Vanilla ice cream, pumpkin seed oil from Steiermark, pumpkin almond biscuits

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 figues

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
Wild: Schweiz/ Graubünden
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
Gibier: Suisse / Grison
Agneau: Irlande / Australie
Sandre: FAO 5 sauvage
Loup de mer: FAO 5 d'élevage
Moules: FAO 41 47 87 sauvages
Crevettes: Vietnamm 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 molusques
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.