

---

## CHESA MENÜ

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

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

Swiss smoked salmon from Grison, beetroot, sour creme, herbs oil, salad

---

LEICHT GERÖSTETE SUPPE VOM RHEINTALER BLUMENKOHL MIT KÜRBISKERN GRANOLA

*Soupe de chou fleur de la Vallée du Rhin légèrement rôti, granola aux pépins de courge*

Roasted Cauliflower soup from the Rhine Valley, pumpkin seed granola

---

HAUSGEMACHTE CAPUNS IM MANGOLD EINGEWICKELT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ

IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSSAUCE MIT VALSER ALPKÄSE

*Capuns fait maison, pâte à spaetzle en feuilles de bettes, fines herbes, Salsiz, dans une sauce à la crème au fromage de vals*

Homemade "Capuns", spaetzle dough wrapped up with Chard leaf, fresh herbs, Salsiz in a Vals cheese cream sauce

---

HIRSCHPFEFFER, PIZOKELS, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN

*Civet de cerf, pizokel, chou rouges braisé, marron, airelles rouges*

deer stew, pizokels, red cabbage, chestnut, cranberries

---

TOBLERONE MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, SCHWARZKIRSCHEN KOMPOTT

*Mousse au Toblerone, Gâteau au chocolats, Compote de cerises noir*

Toblerone mousse, chocolate cake, black cherry compote

Fünf Gang Menü	89
Vier Gang Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	79
Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)	69
Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)	59

---

## ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

---

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) <i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i> The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	11
GERÄUCHERTER SWISS LACHS AUS GRAUBÜNDEN, RANDEN, SAUERRAHM, KRÄUTERÖL, SALAT (O, L, 5, 8) <i>Saumon fumé, Suisse des Grisons, betteraves rouges, crème fraîche, huiles aux herbes, salades</i> Swiss smoked salmon from Grison, beetroot, sour creme, herbs oil, salad	25
ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT, BÜNDNERFLEISCH, KÜRBISCHUTNEY, SALATSPITZEN (L, 1, 2) <i>Le fromage de chèvre caramélisé, viande des grisons, chutney de courges, mesclun</i> Caramelised goat cheese, Grison dry Beef, pumpkin chutney, salad	19
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 8) <i>Le tatar de <b>bœuf</b> 100% Suisse, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i> Beef Tatar, mild or spicy, served with toast and butter	23 / 29
LEICHT GERÖSTETE SUPPE VOM RHEINTALER BLUMENKOHL MIT KÜRBISKERN GRANOLA (L, G, 1, 2, 3, 4, 7, 8) <i>Soupe de choux fleur de la Vallée du Rhin légèrement rôti, granola aux pépins de courge</i> Roasted Cauliflower soup from the Rhine Valley, pumpkin seed granola	11

---

---

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)

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 wird unser Fondue nur im Chesa Séparée ab 2 Personen

**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

---

## AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

---

SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (O, L, G, 7, 8) <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		12 / 19
HAUSGEMACHTE CAPUNS IM MANGOLD EINGEWICKELT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSSAUCE MIT VALSER ALPKÄSE <i>Capuns fait maison, pâte à spaetzle en feuilles de bettes, fines herbes, Salsiz, dans une sauce à la crème au fromage de vals</i> Homemade "Capuns", spaetzle dough wrapped up with Chard leaf, fresh herbs, Salsiz in a Vals cheese cream sauce	PRO STÜCK	8
STELLEN SIE SICH IHR «BÜNDNER TELLER» NACH BELIEBEN ZUSAMMEN, DAZU SERVIEREN WIR ESSIG GEMÜSE, BAUMNÜSSE UND BROT <i>Crée votre propre assiette des grisons, servi avec des légumes aigres doux, des noix et du pain</i> Create your own "Bündnerteller" we served this with mixed pickles, nuts and bread		
BIO ALPKÄSE MILD AUS VALS / <i>Jeune Fromage des alpages</i> / young Mountain cheese	PRO 50G	5
REZENTER BIO ALPKÄSE AUS VALS / <i>Fromage des alpages fort</i> / strongly Mountain cheese	PRO 50G	6
FLIMSER BÜNDNERFLEISCH / <i>Viande des Grisons</i> / Grisons air dried beef	PRO 50G	9
BÜNDNER ROHSCHINKEN / <i>Jambon cru des Grisons</i> / Grisons raw ham	PRO 50G	8
TAMINSER SALSIZ / <i>Saucisson séchée</i> / Air dry sausage	PRO 50G	6

---

---

## 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) <i>Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites, légumes du marché</i> The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips, market vegetables	35
GESCHMORTE KALBS HAXE, RISOTTO, GEMÜSE (O, L, G, 7, 8) <i>Jarret de veau braisée, Risotto, légumes</i> Braised veal knuckle, risotto, vegetables	44
HIRSCHPFEFFER, PIZOKELS, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (L, G, 2, 7, 8) <i>Civet de cerf, pizokel, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> deer stew, pizokels, red cabbage, chestnut, cranberries	34
RISOTTO MIT WALDPILZEN, MASCARPONE, FRISCHEN KRÄUTERN (O, L, 7, 8) <i>Risotto aux champignons des bois, mascarpone, fines herbes</i> risotto with forest mushrooms, mascarpone, fresh herbs	29
NIEDERGEGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDSBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) <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, shalotts jus, roast potatoes, carrots	38

---

---

## 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 ANANAS

*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

AB DEM 8 JANUAR 2019

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION - **JEDEN DIENSTAG ABEND**

*Fondue chinoise à discrétion - tous les mardis soir*

Meat fondue à discrétion - **every tuesday evening**

---

## 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

---

TOBLERONE MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, SCHWARZKIRSCHEN KOMPOTT (O, L, G, 3, 4, 8)

10 / 16

*Mousse au Toblerone, Gâteau au chocolats, Compote de cerises noir*

Toblerone mousse, chocolate cake, black cherry compote

---

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGGRAHM (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 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

### 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.