
CHESA MENÜ

THUNFISCHFILET ALS TATAR MIT MANGO, LIMETTE UND KÖNIGSKRABBE, KRÄUTERÖL UND SALAT

Thon rouge en tatar à la mangue, citron vert et viande de crabe royal, huiles aux herbes, salades

Red ahi with mango, lemon and king crab leg meat, herbs oil, salad

LEICHT GERÖSTETE SUPPE VOM RHEINTALER BLUMENKOHL MIT KÜRBISKERN GRANOLA

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

Roasted Cauliflower soup from the Rhine Valley, pumpkin seed granola

GEBRATENE ENTENLEBER, BRIOCHE, CALVADOS ÄPFEL UND PORTWEINJUS

L'escalope de foie gras de Canard poêlé, Brioche, Pommes au calvados et jus au porto

Roasted Duck liver, brioche, calvados apple, port-wine jus

TAGLIATA VOM LAMMRÜCKEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL UND RUCOLA

L'entrecôte d'agneau sautée et tranchée, huile d'olives, pizokels et rucola

Roasted lamb entrecote, olive oil from Liguria, Pizokel and arugula

CREME CATALANA, SAUERRAHM GLACE, HIMBEERSAUCE

Crème catalane, glace au fromage blanc, sauce framboise

Crema Catalan, Sauercream ice, raspberry sauce

Fünf Gang Menü	119
Vier Gang Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	99
Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)	89
Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)	69

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	12 MINI Menu Portion 6
THUNFISCHFILET ALS TATAR MIT MANGO, LIMETTE UND KÖNIGSKRABBE, KRÄUTERÖL UND SALAT (O, L, 5, 8) <i>Thon rouge en tatar à la mangue, citron vert et viande de crabe royal, huiles aux herbes, salades</i> Red ahi with mango, lemon and king crab leg meat, herbs oil, salad	31
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI, QUINOA, BALSAMICO VINAIGRETTE (G, 1, 2) <i>Le Bol de Salade de mâche, lard, œuf, quinoa, vinaigrette au balsamique</i> Corn salad with bacon, egg, quinoa pops, balsamic dressing	17
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, nuts chips, salad	19
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 8) <i>Le tatar de bœuf 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
GEBRATENE ENTENLEBER, BRIOCHE, CALVADOS ÄPFEL UND PORTWEINJUS (O, L, G, 2, 7, 8) <i>L'escalope de foie gras de Canard poêlé, Brioche, Pommes au calvados et jus au porto</i> Roasted duck liver, brioche, calvados apple, port-wine jus	33 / 58

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 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) 12 / 19
Le potage des Grison à l'orges perlées, viande des grison, légumes et fines herbes
Grison barley soup, with Grison air dry beef, vegetable, herbs

HAUSGEMACHTE CAPUNS IM MANGOLD EINGEWICKELT MIT FRISCHE KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) PRO STÜCK 8
IN EINER KRÄFTIGE 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

STELLEN SIE SICH IHR «BÜNDNER TELLER» NACH BELIEBEN ZUSAMMEN, DAZU SERVIEREN WIR
ESSIG GEMÜSE, BAUMNÜSSE UND BROT
Crée votre propre assiette des grisons, servi avec des légumes aigres doux, des noix et du pain
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
REZENTEN 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 dry beef	PRO 50G	9
BÜNDNER ROHSCHINKEN / <i>Jambon cru des Grisons</i> / Bündner raw ham	PRO 50G	8
TAMINSER SALSIZ / <i>Saucisson sechée</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
TAGLIATA VOM LAMMRÜCKEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL UND RUCOLA (L, 7) <i>L'entrecôte d'agneau sautée et tranchée, huile d'olives, pizokels et rucola</i> Roasted lamb entrecote, olive oil from Liguria, Pizokel and arugula	46
NIEDEREGARTES 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, shallots jus, roast potatoes, carrots	38
GESCHMORTE KALBS HAXE, PIZOKEL, GEMÜSE (O, L, G, 7, 8) <i>Jarret de veau braisée, Pizokel, légumes</i> Braised veal knuckle, Pizokel, vegetables	44
LINGUINE MIT TOMATEN, ZUCCHETTI, BURATTA UND LIGURISCHES OLIVENÖL (G, O, L, 7, 8) <i>Nouilles fines à la tomates, courgette, burrata et huile d'olive de la Ligurie</i> Fines noodles, tomatoes, zucchini, burrata and olive oil from Liguria,	29
RINDER ENTRECÔTE «PFEFFER STEAK», KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE (O, L, 7, 8) <i>L'entrecôte de bœuf « Steak aux poivres », gratin de pommes de terre, légumes</i> Beef rib steak "pepper style", potatoes gratin, vegetables	200G 53 300G 64

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 DEN 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

CREME CATALANA, SAUERRAHM GLACE, HIMBEEREN SAUCE (O, L, 3, 4)

14

Crème catalane, glace au fromage blanc, sauce framboise

Crema Catalan, Sauer cream ice, raspberry sauce

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 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
Wild: Schweiz/ Graubünden
Lamm: Irland / Australien
Zander: FAO 5 Wild
Thunfisch: FAO 71 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
Thon: FAO 71 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.