

---

## FRÜHLINGS CHESA MENÜ

ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT AUF ZWIEBEL KONFITÜRE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN

*Le fromage de chèvre caramélisé, viande des Grisons et feuilles de mesclun mariné*

Caramelised goat cheese, onion marmalade, Grisons air dry beef, salad

---

CREMESUPPE VOM SCHWEIZER SPARGEL MIT VANILLE UND GERÖSTETEN BRIOCHE WÜRFELN

*Soupe d'asperge suisse à la vanille et crouton de brioche doré*

Cream soup of swiss asparagus with vanilla and roasted brioche cubes

---

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

---

PANNA COTTA MIT BOURBON VANILLE, RHABARBER KOMPOTT, ERDBEEREN UND JOGHURT GLACE

*Panna cotta, glace au Yaourt, compote de rhubarbe et fraise*

Panna cotta with bourbon vanilla, rhubarb compote, strawberries and yoghurt glace

Vier Gang Menü

90

Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

80

Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)

70

---

## ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

---

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)	12
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i>	MINI Menu Portion 6
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	
<hr/>	
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI, QUINOA, 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, balsamic dressing	
<hr/>	
ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT AUF ZWIEBEL KONFITÜRE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)	23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, viande des Grisons et feuilles de mesclun mariné</i>	
Caramelised goat cheese, onion marmalade, Grisons air dry beef, salad	
<hr/>	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 8)	23 / 29
<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	
<hr/>	
CREMESUPPE VOM SCHWEIZER SPARGEL MIT VANILLE UND GERÖSTETEN BRIOCHE WÜRFELN (L, 1, 2, 7)	13
<i>Soupe d'asperge suisse à la vanille et crouton de brioche doré</i>	
Cream soup of swiss asparagus with vanilla and roasted brioche cubes	

---

## 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 AUSSERLESENE 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 FRISCHE KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) IN EINER KRÄFTIGE 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
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 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)	35
<i>Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites, légumes du marché</i>	
The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips, market vegetables	
<hr/>	
SCHWEIZER SPARGEL UND KALBSRÜCKEN STEAK, BÜNDNER MONSTEINER WHISKY-RAHM-SAUCE UND LINGUINE (G, O, L,3, 7)	59
<i>Asperge Suisse et le Steak de veau, sauce au whisky des Grisons et nouilles fines</i>	
Swiss asparagus and Veal steak with Grison Whisky Cream sauce and noodles	
<hr/>	
TAGLIATA VOM LAMMRÜCKEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL UND RUCOLA (L, 7)	46
<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	
<hr/>	
NIEDEREGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDSBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7)	38
<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	
<hr/>	
LINGUINE MIT SCHWEIZER SPARGEL, BÄRLAUCH PESTO UND OLIVENÖL (G, O, L, 7, 8)	33
<i>Nouilles fines aux Asperge Suisse, pesto à l'ail d'ours et huile d'olive de la Ligurie</i>	
Fines noodles, asparagus, wild garlic pesto and olive oil from Liguria,	

---

---

## 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

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) <i>La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti</i> Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti	9 / 15
PANNA COTTA MIT BOURBON VANILLE, RHABARBER KOMPOTT, ERDBEEREN UND JOGHURT GLACE (O, L, 3, 4) <i>Panna cotta, glace au Yaourt, compote de rhubarbe et fraise</i> Panna cotta with bourbon vanilla, rhubarb compote, strawberries and yoghurt glace	14
TOBLERONE MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, SCHWARZKIRSCHEN KOMPOTT (O, L, G, 3, 4, 8) <i>Mousse au Toblerone, Gâteau au chocolats, Compote de cerises noir</i> Toblerone mousse, chocolate cake, black cherry compote	10 / 16
GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HIMBEER, ERDBEER <i>Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly</i> <i>Chocolat, vanille, café, yaourt, crème acidulée, mangue, citron, framboise, fraise</i> Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream Chocolate, vanilla, mocha, yogurt, sour cream, mango, lemon, raspberry, strawberry	4 / 1
ERLESENE KÄSE, CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 8) <i>Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figes</i> Daily selection of cheese, chutney, fig mustard	10 / 16

---

---

## 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.