
CHESA SOMMER MENÜ

GERÄUCHERTER BÜNDNER LACHS IN HARMONIE MIT RUSTI'S ONZEN-EI AUS FELSBERG UND KRÄUTER-OLIVENÖL-SALSA

Saumon fumé de Lostallo et l'œuf Rusti de Felsberg moelleux, salsa d'huile d'Olive aux fines herbes

Smoked Grison salmon, poached egg from Felsberg, olive oil-herbs salsa

BURRATINA PUGLIESE AUF TOMATEN KOMPOSITION MIT SCHÄFERBROT

La Buratine de Pouilles sur composition de tomate et pain carasau

Burrata from Puglia with tomatoes composition and carasau bread

KALBSRÜCKEN MEDAILLON MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT, GEMÜSE UND KARTOFFELSCHNITZE

Médailles de selle de veau, sauce café de paris, légumes et pommes de terre

Veal medallion with café de Paris butter, vegetables and potatoes wedges

VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEEREN UND ERDBEEREN SORBET

Panna cotta à la vanille, la fraise et son sorbet

Vanilla Panna cotta, with strawberry and strawberry sherbet

Menü ab Zwei Personen:

Vier Gang Menü

95

Drei Gang Menü (Lachs / Hauptgang / Dessert)

79

Drei Gang Menü (Burrata / Hauptgang / Dessert)

75

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 7
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	
SALATSCHÜSSEL, ERDNÜSSE, BROCCOLI, RIESENCREVETTEN, HIMBEEREN-LÖWENZAHNBLÜTEN-HONIG VINAIGRETTE (2, 3, 4, 5)	21 / 33
<i>Le Bol de Salade, cacahuète, brocoli, crevettes géantes, vinaigrette miel de fleur pissenlits-Framboise</i>	
Salad bowl, Peanuts, Broccoli, prawns, raspberries- Dandelion flowers Honey vinaigrette	
ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT, ZWIEBEL KONFITÜRE, TROCKENFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)	23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons, viande séchée et feuilles de salades</i>	
Caramelised goat cheese, onion marmalade, Grisons air dry meat, salad	
GERÄUCHERTER BÜNDNER LACHS IN HARMONIE MIT RUSTI'S ONZEN-EI AUS FELSBERG UND KRÄUTER-OLIVENÖL-SALSA (O, L, 2, 7, 8)	25
<i>Saumon fumé de Lostallo et l'œuf Rusti de Felsberg moelleux, salsa d'huile d'Olive aux fines herbes</i>	
Smoked Grison salmon, poached egg from Felsberg, olive oil-herbs salsa	
BURRATINA PUGLIESE AUF TOMATEN KOMPOSITION MIT SCHÄFERBROT (L, G, 4, 7)	19
<i>La Buratine de Pouilles sur composition de tomate et pain carasau</i>	
Burrata from Puglia with tomatoes composition and carasau bread	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 8)	80g 23
<i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i>	160g 29
Beef Tatar, mild or spicy, served with toast and butter	
ERBSEN-PEFFERMINZ SUPPE MIT SAUERRAHM (O, L, 7)	12
<i>Soupe de petits pois et menthe, crème fraîche</i>	
Pea and mint soup, sour cream	

KÜSTEN, SEEN UND BÄCHE · AU LARGE DE NOS CÔTES, RIVIÈRES ET LACS · FROM OUR COASTS, LAKES AND RIVERS

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

WOLFSBARSCHFILET, PESTO, GNOCCHI, ZUCCHETTI- TOMATEN CAPONATA (G, O, L, 5, 6, 7) 39

Le filet de loup de mer, Pesto, Gnocchi, caponata de Courgettes et tomate

Seabass filet, pesto, gnocchi, zucchini-tomatoes caponata

AUS DER KÄSEREI · DE LA FROMAGERIE · FROM THE CHEESE DAIRY

Serviert wird unser Fondue nur im Chesa Séparée oder auf der Terrasse

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN · Sur réservation à partir de 2 personnes · pre-order for 2 and more people

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 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 and bread

BIO ALPKÄSE MILD AUS VALS / *Jeune Fromage des alpages* / young Mountain cheese PRO 50G 5

REZENTEN BIO ALPKÄSE AUS VALS / *Fromage des alpages fort* / strongly Mountain cheese PRO 50G 6

FLIMSER BÜNDNERFLEISCH / *Viande des Grisons* / Grisons air dry beef PRO 50G 9

BÜNDNER ROHSCHINKEN / *Jambon cru des Grisons* / Bündner raw ham PRO 50G 8

TAMINSER SALSIZ / *Saucisson sechée* / 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	36
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	44
KALBSRÜCKEN MEDAILLON MIT CAFÉ DE PARIS GRATINIERT, GEMÜSE UND KARTOFFELSCHNITZE (O, L, 3, 7) <i>Médallions de selle de veau, sauce café de paris, légumes et pommes de terre</i> Veal medallion with café de Paris butter, vegetables and potatoes wedges	45
GNOCCHI MIT BURRATINA, ZUCCHETTI- TOMATEN CAPONATA UND PESTO (G, O, L, 7, 8) <i>Gnocchi, Buratine et caponata de Courgettes à la tomate et pistou de basilic</i> Gnocchi with burrata, zucchini-tomatoes caponata and pesto	33
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	39

VORFREUDE · LE BONHEUR ANTICIPÉ · ANTICIPATION

BBQ À DISCRÉTION - JEDEN DIENSTAG ABEND

BBQ à discrétion - tous les mardis soir

BBQ à discretion - every Tuesday evening

VON MITTE JUNI BIS MITTE AUGUST

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · DOUCEURS DE RÊVE ET FROMAGES · SWEET DREAMS AND CHEESE

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEERENSORBET, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3) <i>La crème au mascarpone, sorbet myrtilles, myrtilles, pistaches, Amaretti</i> Mascarpone cream, blueberries sherbet, blueberries, pistachios, amaretti	10 / 15
VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEEREN UND ERDBEEREN SORBET (O, L, 3, 4) <i>Panna cotta à la vanille, la fraise et son sorbet</i> Vanilla Panna cotta, with strawberry and strawberry sherbet	14
ALLES SCHOKOLADE (O, L, G, 3, 4, 8) <i>Tous Chocolats</i> Always chocolates	10 / 16
GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, HEIDELBEEREN, MANGO, ZITRONE, HIMBEER, ERDBEER <i>Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly</i> <i>Chocolat, vanille, café, yaourt, crème acidulée, myrtilles, mangue, citron, framboise, fraise</i> Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream Chocolate, vanilla, mocha, yogurt, sour cream, blueberries, mango, lemon, raspberry, strawberry	4 / 1
ERLESENE KÄSE, CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 8) <i>Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figues</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 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.