
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		
<hr/>		
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		
<hr/>		
BURRATINA PUGLIESE AUF TOMATEN KOMPOSITION MIT SCHÄFERBROT (L, G, 4, 7)		19
<i>La Burratine de Pouilles sur composition de tomate et pain carasau</i>		
Burrata from Puglia with tomatoes composition and carasau bread		
<hr/>		
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 8)	80g	24
<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		
<hr/>		
CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRASS (L, 7)		12
<i>Crème au curry et citronnelle</i>		
Curry cream soup mit lemongrass		

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) 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

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) <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	9
STELLEN SIE SICH IHR «BÜNDNER TELLER» NACH BELIEBEN ZUSAMMEN, DAZU SERVIEREN WIR ESSIG GEMÜSE 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 and bread		
BIO ALPKÄSE MILD AUS VALS / <i>Jeune Fromage des alpages</i> / young Mountain cheese	PRO 50G	6
REZENTEN BIO ALPKÄSE AUS VALS / <i>Fromage des alpages fort</i> / strongly Mountain cheese	PRO 50G	7
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) 36
Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites, légumes du marché
The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips, market vegetables

TAGLIATA VOM LAMMRÜCKEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL UND RUCOLA (L, 7) 44
L'entrecôte d'agneau sautée et tranchée, huile d'olives, pizokels et rucola
Roasted lamb entrecote, olive oil from Liguria, Pizokel and arugula

GNOCCHI MIT BURRATINA, ZUCCHETTI- TOMATEN CAPONATA UND PESTO (G, O, L, 7, 8) 33
Gnocchi, Burratine et caponata de Courgettes à la tomate et pistou de basilic
Gnocchi with burrata, zucchini-tomatoes caponata and pesto

NIEDEREGARTES UND KNUSPRIG GEBRATENES RINDSBAVETTLI, SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) 39
La bavette de bœuf à basse température Croustillante, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes
Slow-cooked and crispy roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes, carrots

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

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEERENSORBET, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3) 10 / 15
La crème au mascarpone, sorbet myrtilles, myrtilles, pistaches, Amaretti
Mascarpone cream, blueberries sherbet, blueberries, pistachios, amaretti

PFIRSICH LADY MELBA, POCHIERTER PFIRSICH MIT VANILLE GLACE, HIMBEEREN SAUCE UND MANDEL SPLITTER (O, L, 3, 4) 14
“Coupe Melba” Pêche pochée, glace à la vanille, sauce Framboise et amande
Poached peach with vanilla ice cream, raspberry sauce and almonds

ALLES SCHOKOLADE (O, L, G, 3, 4, 8) 10 / 16
Tous Chocolats
Always chocolates

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) 4 / 1
SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, HEIDELBEEREN, MANGO, ZITRONE, HIMBEER, ERDBEER
Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly
Chocolat, vanille, café, yaourt, crème acidulée, myrtilles, mangue, citron, framboise, fraise
Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream
Chocolate, vanilla, mocha, yogurt, sour cream, blueberries, 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
Thunfisch: FAO 71 Wild
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht
Muschel: FAO 41 47 87 Wild
Riesenscrevetten: 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 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.