
WILD IN DER CHESA

ICH BEZIEHE DAS WILD AUSSCHLIESSLICH AUS DEN BÜNDNER BERGEN.

REH, HIRSCH UND GAMS VON GIAN LUCA ZANETTI AUS POSCHIAVO IM PUSCHLAV,
WO ICH SEIT VIELEN JAHREN AUSNAHMSLOSE HERVORRAGENDE QUALITÄT ERHALTE.

DIE HIRSCH BRATWURST VOM MARCUS LOZZA AUS TAMINS, DEM WURSTSPEZIALIST!

FRISCHE EIER FÜR DIE SPÄTZLE VON GABI UND PATRICK RUSTERHOLZ AUS FELSBURG.

KÜRBIS UND ROTKRAUT AUS DEM RHEINTAL.

Ihr Valère Braun

HERBST MENÜ

MARINIERTES SCHWEIZER LACHSFORELLENFILET, GURKE, SÜSSE-SENF-SAUCE, KRÄUTERÖL
Truite Saumonette Suisse mariné, concombre, Sauce aigre douce à la Moutarde, huiles aux herbes
Marinade Swiss salmon-trout, cucumber, sweet mustard-sauce, herbs oil

KÜRBISCREMESUPPE, CASSISSCHAUM, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER
La crème de potiron, Fleurette de Cassis, huiles et pepins de courges
Pumpkin cream soup, black current foam, pumpkin seed oil, pumpkin seeds

SAUTIERTES REHSCHNITZEL, BREIL-GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN
Escalopes de chevreuil sautées, sauce au gin, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges
Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

GEWÜRZ SCHOKOLADEN MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, ZWETSCHGEN KOMPOTT
Mousse au chocolat et épices, Gâteau aux chocolats, Compote de quetsches
Chocolate mousse with spices, chocolate cake, plums compote

Vier Gang Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	85
Drei Gang Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)	75
Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)	65

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 2, 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	7
ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT, ZWIEBEL KONFITÜRE, WILDSCHWEINSCHINKEN UND SALATSPITZEN (L, 1, 2, 8) <i>Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons, viande de Marcassin séchée et feuilles de salades</i> Caramelised goat cheese, onion marmalade, Wild Boar dry meat, salad			23
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI, CROUTONS UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2) <i>Le Bol de Salade de mâche, lard, œuf, croutons et vinaigrette au balsamique</i> Lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and balsamic dressing			17
MARINIERTES SCHWEIZER LACHSFORELLENFILET, GURKE, SÜSSE-SENF-SAUCE, KRÄUTERÖL (O, 1, 5, 9) <i>Truite Saumonette Suisse mariné, concombre, Sauce aigre douce à la Moutarde, huiles aux herbes</i> Marinade Swiss salmon-trout, cucumber, sweet mustard-sauce, herbs oil			25
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 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	80g		24
	160g		29
KÜRBISCREMESUPPE, CASSISSCHAUM, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER (L, 1, 4, 7) <i>La crème de potiron, Fleurette de Cassis, huiles et pepins de courges</i> Pumpkin cream soup, black current foam, pumpkin seed oil, pumpkin seeds			13

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

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 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	9
PORTION HAUSGEMACHTE WILD CAPUNS MIT MANGOLD, HERBSTPILZEN, WILDTROCKENFLEISCH 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, Champignons des bois, Viande de gibier séchée, Salsiz, Dans une sauce à la crème au fromage de vals</i> Homemade "Capuns", spaetzle dough wrapped up with Chard leaf, forest mushrooms, air dried venison meat, Salsiz in a cheese cream sauce		33
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) <i>Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, pommes frites, légumes du marché</i> The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, chips, market vegetables	36
HIRSCHPFEFFER, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 2, 7) <i>Civet de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> deer stew, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	37
BÜNDNER HIRSCHBRATWURST VOM LOZZA AUS TAMINS MIT ZWIEBELSAUCE UND WALDPILZ RISOTTO (L, 1, 2, 7, 8) <i>Saucisse de cerf des grisons de Lozza à Tamins, Risotto aux champignons des bois</i> Fried Grison deer sausage from Lozza made from tamins, risotto with forest mushrooms	29
SAUTIERTES REHSCHNITZEL, BREIL-GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 7, 8) <i>Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	45
HIRSCH-ENTRECÔTE MIT KÜRBISKERN PESTO, RISOTTO, MARONI UND GESCHMORTES ROTKRAUT. (O, L, G, 7, 8) <i>Entrecôte de Cerf et pesto aux pepins de courge, risotto, chou rouges braisé et marron</i> Deer entrecote with pumpkin seed pesto, risotto, chestnut, braised red cabbage	52
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, shallots jus, roast potatoes, carrots	39

WIESEN, HOF UND WÄLDER · LE BONHEUR DES PRÉS, DE LA FERME ET DES FORÊTS · FROM OUR MEADOWS, FARMS AND FORESTS

FÜR ZWEI, VIER, SECHS PERSONEN

CHESA WILDPLATTE ZUM TEILEN MIT HIRSCH-ENTRECÔTE, SAUTIERTES REHSCHNITZEL UND HIRSCHBRATWURST (O, L, G, 1, 2, 7, 8)p.P 59
BREIL-GIN-SAUCE, KÜRBISKERN PESTO, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN

*Plat de Gibier façons Famille : Entrecôte de Cerf, Escalopes de chevreuil sautées, Saucisse rôti de cerf
Sauce au genièvres, Pesto aux pepins de courge, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges*

Wild Plate with venison entrecote, sautéed deer escalope, pan fried deer sausage,
gin sauce, pumpkin seed pesto, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

REHRÜCKEN IN ZWEI SERVICE AM TISCH TRANCHIERT (O, L, G, 1, 2, 7, 8)

P.P 65

WILDRAHMSAUCE, SAUTIERTEN PILZEN, PREISELBEEREN SPÄTZLE, MARONI UND GESCHMORTES ROTKRAUT

Selle de chevreuil tranchée à table en deux services

Sauce crème grand veneur, Champignons des bois sautées, airelles rouges knepfles, chou rouges braisé et marron glacé

Saddle of venison carved at the table as two services, with wild cream sauce grand veneur, sautéed mushrooms and cranberries
noddles, chestnut and braised red cabbage

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

COUPE NESSELRODE, VANILLE GLACE, VERMICELLES, MERINGUE, SCHLAGGRAHM (L, 8) 10 / 15

Coupe Nesselrode, glace vanille, vermicelles de marron, meringue, Chantilly

Cup Nesselrode, vanilla ice cream, chestnut mash, egg foam, creme

GEWÜRZ SCHOKOLADEN MOUSSE, SCHOKOLADENKUCHEN, ZWETSCHGEN KOMPOTT (O, L, G, 3, 8) 11 / 16

Mousse au chocolat et épices, Gâteau aux chocolats, Compote de quetsches

Chocolate mousse with spices, chocolate cake, plums compote

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGGRAHM (L) 4 / 1

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, JOGHURT, SAUERRAHM, HEIDELBEERE, 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) 11 / 16

Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figues

Daily selection of cheese, chutney, fig mustard

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7,7% MwSt · Nos prix s'entendent en Francs Suisse (CHF), TVA 7,7% incluse

Bei Fragen zu unserer Herkunftsdeklaration und Allergenen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter, wir sind Ihnen gerne Behilflich.

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

Riesenscrevetten: 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: Vietnam 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