

---

## CHESA MENÜ *(Ab 2 Personen)*

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTWEIN-ZWIEBEL MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN

*Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons aux vins rouges, Jambon Pata Negra et feuilles de mesclun.*

Caramelised goat cheese, onion marmalade, pata negra dry ham and jung salad

---

GERÖSTETE BLUMENKOHLCREMESUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN, AMALFI ZITRONE UND KRÄUTER-SALSA

*Potage de chou-fleur légèrement rôti, coquilles saint Jacques, citron d'Amalfi et salsa aux fines herbes*

Roasted cauliflower cream soup with scallops, amalfi lemon and herb salsa

---

SAUTIERTES SCHWEIZER ZANDERFILET AUF TRÜFFEL RISOTTO

*Le filet de sandre suisse rôti sur risotto a à la truffe*

Pan-fried pike perch on truffle risotto

---

TAGLIATA VOM LAMM ENTRECOTE, 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 ERDBEERENSAUCE UND ERDBEERENSORBET

*La panna cotta et sa sauce à la fraise et Sorbet fraise*

Panna cotta with strawberry sauce and strawberry sorbet

Fünf Gang Menü	109
Vier Gang Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	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)	13
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i>	MINI 7
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	
TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH MIT SÜSS-SAUEREN CHIOGGIA RANDEN, SESAM UND SPINAT (2, 4, 5, 9)	27
<i>Le Tataki de thon rouge sur betteraves Chioggia aigre douce, sésame et feuilles d'épinards</i>	
tataki of red tuna with sweet and sour chioggia beetroot, sesam and spinach	
NÜSSLISALAT MIT EI AUS FELSBERG, CROUTONS, SPECK UND BALSAMICO VINAIGRETTE (G, 1, 2)	16
<i>Le Bol de Salade de mâche, œuf, Lards, croutons et dressing au balsamique</i>	
Corn salad with egg, bacon, crouton and balsamic dressing	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTWEIN-ZWIEBEL MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)	23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons aux vins rouges, Jambon Pata Negra et feuilles de mesclun.</i>	
Caramelised goat cheese, onion marmalade, pata negra dry ham and jung salad	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 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	
GERÖSTETE BLUMENKOHLCREMESUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN, AMALFI ZITRONE UND KRÄUTER-SALSA (L, 3, 5, 7)	13
<i>Potage de chou-fleur légèrement rôti, coquilles saint Jacques, citron d'Amalfi et salsa aux fines herbes</i>	
roasted cauliflower cream soup with scallops, amalfi lemon and herb salsa	

---

---

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

---

**VALÈRE'S FISCHSUPPE AUS DEM KUPFERTOPF** MIT GEMÜSE UND SAFRAN (L, 5, 6, 7) Vorspeise 25

*Le pot au feu de la mer façon Valère, légumes, safran*

Hauptgang 47

Valère's fish soup from the copper pot, with vegetables, saffron

---

**SAUTIERTES SCHWEIZER ZANDERFILET AUF SÄMIGEM SAUERKRAUT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SCHAUMWEIN-SAUCE** (L, 5, 7) 43

*Le filet de sandre suisse rôti sur 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) <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 IHREN «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

---

TRÜFFEL RISOTTO MIT ARTISCHOCKEN-APFEL SALAT UND JUNGEN MARINIERTEN SPINAT BLÄTTERN (L, 1, 7) <i>Le risotto à la truffe et salade d'artichaud et pommes au feuilles d'épinard mariné</i> Truffle risotto with artichoke-apple salad and young marinated spinach leaves	32
GESCHMORTE KALBSHAXE MIT BÜNDNER UR-GEMÜSE UND PIZOKEL (G, O, L,3, 7) <i>Le Jarret de veau braisé façon osso buco, légumes des grisons et pizokels</i> Braised knuckle of veal with vegetables and pizokel	44
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8) <i>Le cordon bleu façon Chesa, vacherin fribourgeois, Jambon, pommes frites, légumes du marché</i> The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, ham, 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	45
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
GEBRATENE VITELLONE FILET SPITZEN AUF TRÜFFEL RISOTTO UND ARTISCHOCKEN (L, 7) <i>Pointe de filet de jeune bœuf sur risotto à la truffe et artichaud</i> Tenderloin of young beef on risotto with truffle and artichoke	47

---

---

## 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 / *Supplément pour 100g de viande assortie* / Supplement for 100g of assorted meat 17

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION - **JEDEN DIENSTAG ABEND**

*Fondue chinoise à discrétion - tous les mardis soir*

Meat fondue à discretion - **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

---

PANNA COTTA MIT ERDBEERENSAUCE UND ERDBEERENSORBET (O, L, 3, 4) 14

*La panna cotta et sa sauce à la fraise et Sorbet fraise*

Panna cotta with strawberry sauce and strawberry sorbet

---

DUNKLES 64% MADAGASCAR SCHOKOLADEN MOUSSE MIT SCHOKOLADENKUCHEN UND SAUERRAHMGLACE (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

*Mousse au chocolat 64% de Madagascar, Gâteau au chocolat et glace à la crème fraîche*

Dark 64% chocolate mousse, chocolate cake, sour cream ice

---

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

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEEREN, HIMBEER, ERDBEER

*Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly*

*Chocolat, vanille, café, crème acidulée, mangue, citron, myrtille, framboise, fraise*

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, 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

## DECLARATION D'ORIGINE ET ALLERGENES

### Herkunft:

Geflügel: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Wild: Schweiz/ Graubünden  
Lamm: Schweiz / Neuseeland  
Zander: Schweiz  
Thunfisch: FAO71/77  
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht  
Muschel: FAO 41 47 87 Wild  
Riesencrevetten: Vietnam Zucht

### Origine:

Volaille: Suisse  
Porc: Suisse  
Veau: Suisse  
Boeuf: Suisse  
Gibier: Suisse / Grison  
Agneau: Suisse / Nouvelle Zélande  
Sandre: Suisse  
Thon: FAO71/77  
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.