
Lieber Chesa Gast,

In meinem Restaurant wird viel Wert auf Freundlichkeit, gepflegten Service und saisonale Küche gelegt.

Die Küche ist ein spannender Mix aus Schweizer Erzeugnissen, elsässischem Einfluss sowie mediterranen Gewürzen und Aromen.

Die Gerichte werden mit viel Geschmack, Fantasie und liebevoll aus frischen Zutaten zubereitet.

Kräuter aus dem eigenen Garten, Gemüse und Salate aus der Region, Fleisch und Süßwasserfische aus der Schweiz.

Wir sind bestrebt unseren ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten.

Mein Team und ich wünschen euch einen guten Appetit und genussvolle Momente.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihr Valère Braun

CHESA SOMMER MENÜ *(Ab 2 Personen)*

ERFRISCHENDE BURRATA AUS APULIEN MIT RANDEN, FENCHEL UND PINIEN DAZU LIEBSTÖCKEL UND MINZE

La Buratine rafraîchissante sur betterave, Fenouil, pignons ainsi que de la menthe et de la Livèche

Burrata with Beet root, fennel, pine nuts, lavage and Mint

SCHAUMSUPPE VOM JUNGSPINAT MIT BÜNDNER ALPEN LACHS UND SAUERAMPFERÖL

Fleurette aux jeunes épinards, Saumon des Grison et huile d'Oseille

Crème soup of Jung spinach with swiss alp salmon and Sorrel oil

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, MERLOTSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTE PIZOKEL

La joue de veau braisé au merlot, jeunes navets et pizokel

Braised veal chick in merlot sauce, may beet and pizokel

SAUERRAHMPUDDING MIT RHABARBER KOMPOTT, ERDBEERSAUCE UND ERDBEERSORBET

Le Pudding a la crème fraiche, compote de rhubarbe, coulis de fraise et sorbet à la fraise

Sour Cream pudding with rhubarb compote, strawberry sauce and sorbet

Menü ab Zwei Personen:

Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)

70

Drei Gang Menü (Burrata / Hauptgang / Dessert)

80

Vier Gang Menü

90

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTWEIN-ZWIEBEL MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1)	23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons aux vins rouges, viande des Grisons et feuilles de mesclun</i>	
Caramelised goat cheese, onion marmalade, air dried beef and Jung salad	
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 8
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	
ERFRISCHENDE BURRATA AUS APULIEN MIT RANDEN, FENCHEL UND PINIEN DAZU LIEBSTÖCKEL UND MINZE (L, 1, 3, 4)	21
<i>La Buratine rafraîchissante sur betterave, Fenouil, pignons ainsi que de la menthe et de la Livèche</i>	
<i>Burrata with Beet root, fennel, pine nuts, lavage and Mint</i>	
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	
SCHAUMSUPPE VOM JUNGSPINAT MIT BÜNDNER ALPEN LACHS UND SAUERAMPFERÖL (L, 3, 5, 7)	14
<i>Fleurette aux jeunes épinards, Saumon des Grison et huile d'Oseille</i>	
Crème soup of Jung spinach with swiss alp salmon and Sorrel oil	

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 FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSAUCE 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	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
BÜNDNER SALSIZ / <i>Saucisson séchée</i> / Air dry sausage	PRO 50G	7

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

SAUTIERTES SCHWEIZER ZANDERFILET AUF SÄMIGEM SAUERKRAUT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SCHAUMWEIN-SAUCE (L, 5, 7)	43
<i>Le filet de sandre suisse rôti sur choucroute à l'alsacienne, pommes de terre nouvelles, sauce au Crémant d'Alsace</i>	
Pan-fried pike perch, sauerkraut, roasted potatoes, sauce of sparkling wine	
<hr/>	
BURRATINA AUS APULIEN, COULI VOM LIEBESAPFEL, SPARGEL UND BÄRLAUCH PIZOKEL (O, L, G)	34
<i>La Burratine de la région des Pouilles, coulis de Tomate, Asperge et pizokel à l'aile d'ours</i>	
Burrata from Apulia, tomatoes, asparagus and pizokel with ramsons	
<hr/>	
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8)	38
<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	
<hr/>	
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, MERLOTSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTE PIZOKEL (O, L, G, 3, 7)	46
<i>La joue de veau braisé au merlot, jeunes navets et pizokel</i>	
Braised veal chick in merlot sauce, may beet and pizokel	
<hr/>	
«RINDBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, BÄRLAUCH RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7)	39
<i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre rôties à l'aile d'ours, carottes</i>	
Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes with ramsons, carrots	

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

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (O, L, G, 3) 9 / 15

La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

SAUERRAHMPUDDING MIT RHABARBER KOMPOTT, ERDBEERSAUCE UND ERDBEERSORBET (L, 3, 4) 14

Le Pudding a la crème fraiche, compote de rhubarbe, coulis de fraise et sorbet à la fraise

Sour Cream pudding with rhubarb compote, strawberries sauce and sherbet

SCHOKOLADENKUCHEN MIT MADAGASCAR SCHOKOLADEN MOUSSE, MANDELN, KAREMELL UND VANILLE GLACE (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat de Madagascar, amande, Caramel et glace vanille

Chocolate cake, chocolate mousse, almonds, caramel and vanilla ice cream

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) 5 / 1

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEERE, HIMBEERE, ERDBEERE

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
Zander: Schweiz
Lachs: Schweiz
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht / FAO 27

Origine:

Volaille: Suisse
Porc: Suisse
Veau: Suisse
Boeuf: Suisse
Sandre: Suisse
Saumon: Suisse
Loup de mer: FAO 5 d'élevage FAO 27

Allergenen Lebensmittel

« 0 » 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.