
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 TOMATEN, FENCHEL, PINIEN, LIEBSTÖCKEL UND MINZE

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

Burrata with tomatoes, 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, WURZELGEMÜSE UND PIZOKEL

La joue de veau braisé au merlot, légumes et pizokels

Braised veal chick in merlot sauce, vegetables and pizokels

SAUERRAHMPUDDING MIT ERDBEERENSALAT, ERDBEERSAUCE UND ERDBEERSORBET

Le Pudding à la crème fraîche, fraise, coulis de fraise et sorbet à la fraise

Sour Cream pudding with strawberries, strawberry sauce and strawberry ice cream

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

Le fromage de chèvre caramélisé, confiture d'oignons aux vins rouges, viande des Grisons et feuilles de mesclun

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

Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison

MINI 8

The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing

ERFRISCHEnde BURRATA AUS APULIEN MIT TOMATEN, FENCHEL, PINIEN, LIEBSTÖCKEL UND MINZE (L, 1, 3, 4) 21

La Burratine rafraîchissante sur lit de Tomate, Fenouil, pignons ainsi que de la menthe et de la Livèche

Burrata with tomatoes, fennel, Pine nuts, lavage and peppermint

TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8) 80g 24

Le tatar de bœuf 100% Suisse, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre

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

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

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)	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 FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8)	PRO STÜCK	9
---	------------------	----------

IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSAUCE 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 IHREN «BÜNDNER TELLER» NACH BELIEBEN ZUSAMMEN, DAZU SERVIEREN WIR
ESSIG GEMÜSE, BAUMNÜSSE 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, nuts and bread

BIO ALPKÄSE MILD AUS VALS / Jeune Fromage des alpages / young Mountain cheese	PRO 50G	6
--	----------------	----------

REZENTEN BIO ALPKÄSE AUS VALS / Fromage des alpages fort / strongly Mountain cheese	PRO 50G	7
--	----------------	----------

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

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

BÜNDNER SALSIZ / Saucisson séchée / 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	
GEBACKENE AUSTERNPILZEN MIT BURRATINA CREME, ZUCCHETTI TOMATEN GEMÜSE UND RUCOLA (O, L, G)	35
<i>Pleurotes frits à la crème de Buratine, courgettes, tomates et roquettes</i>	
Fried oyster mushrooms with buratina cream, zucchini, tomatoes and arugula	
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	
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, MERLOTSAUCE, WURZELGEMÜSE UND PIZOKEL (O, L, G, 3, 7)	46
<i>La joue de veau braisé au merlot, légumes et pizokels</i>	
Braised veal chick in merlot sauce, vegetables and pizokels	
«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	
SCHWEIZER WEIDE-LAMMRÜCKEN MIT GARTENKRÄUTERN, ZUCCHETTI, TOMATEN UND BÄRLAUCH-PIZOKEL (L, 7)	56
<i>L'agneau des alpages sautée aux herbes, courgettes, tomates et pizokels à l'aile d'ours</i>	
Roasted lamb saddle with garden herbs, zucchini, tomatoes, pizokels with ramsons	

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 ERDBEERENSALAT, ERDBEERSAUCE UND ERDBEERSORBET (L, 3, 4)

15

Le Pudding à la crème fraîche, fraise, coulis de fraise et sorbet à la fraise

Sour Cream pudding with strawberries, strawberry sauce and strawberry ice cream

«ALLES SCHOKOLADE» MADAGASCAR SCHOKOLADEN MOUSSE, KUCHEN, SAUERRAHM-GLACE UND KIRSCHEN (O, L, G, 2, 3, 4)

10 / 16

«Tous Chocolat» Gâteau au chocolat, mousse au chocolat de Madagascar, cerise et glace crème aigre

Chocolate cake, chocolate mousse, cherry`s and Sour cream ice

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 · DÉCLARATION D'ORIGINE ET ALLERGÈNES

Herkunft:

Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Lamm: Schweiz
Zander: Schweiz
Lachs: Schweiz
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht / FAO 27

Origine:

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

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 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.