

---

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.

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 Felsberg.

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 HERBST MENÜ (Ab 2 Personen)

NÜSSLISALAT MIT EI, CROUTONS UND BALSAMICO VINAIGRETTE  
*Le Bol de Salade de mâche, œuf, croutons et vinaigrette au balsamique*  
Lamb's lettuce with egg, croutons and balsamic dressing

---

KÜRBISCREMESUPPE, CASSIS LIKÖR, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER  
*La crème de potiron, liqueur de Cassis, huiles et pepins de courges*  
*Pumpkin cream soup, black current, pumpkin seed oil, pumpkin seeds*

---

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

---

SCHOKOLADEN MOUSSE, KUCHEN, ZWETSCHGEN SALAT MIT VIEILLE PRUNE UND ZWETSCHGEN-SORBET  
*Gâteau au chocolat, mousse au chocolat de Madagascar, quetsche à la vieille Prune et sorbet au quetsche*  
Chocolate cake, chocolate mousse, prunes marinade with vieille prune und Prune sherbet

Menü ab Zwei Personen:

Drei Gang Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)

70

Drei Gang Menü (Nüssli / Hauptgang / Dessert)

75

Vier Gang Menü

85

---

## 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	
<hr/>	
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	
<hr/>	
NÜSSLISALAT MIT EI, CROUTONS UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2)	17
<i>Le Bol de Salade de mâche, œuf, croutons et vinaigrette au balsamique</i>	
Lamb's lettuce with egg, croutons and balsamic dressing	
<hr/>	
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	
<hr/>	
KÜRBISCREMESUPPE, CASSIS LIKÖR, KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKÖRNER (L, 1, 4, 7)	13
<i>La crème de potiron, liqueur de Cassis, huiles et pepins de courges</i>	
Pumpkin cream soup, black current, pumpkin seed oil, pumpkin seeds	

---

---

## 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 SERVIERN 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) <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	43
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	38
BÜNDNER HIRSCHBRATWURST VOM LOZZA AUS TAMINS MIT ZWIEBELSAUCE UND SPÄTZLE (L, 1, 2, 7, 8) <i>Saucisse de cerf des grisons de Lozza à Tamins, knepfles,</i> Fried Grison deer sausage from Lozza made from tamins and noodles,	29
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	38
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
«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) <i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes</i> Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes with ramsons, carrots	39

---

---

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

---

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (O, L, G, 3) <i>La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti</i> Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti	9 / 15
COUPE NESSELRODE, VANILLE GLACE, VERMICELLES, MERINGUE, SCHLAGRAHM (L, 8) <i>Coupe Nesselrode, glace vanille, vermicelles de marron, meringue, Chantilly</i> Cup Nesselrode, vanilla ice cream, chestnut mash, egg foam, creme	10 / 16
SCHOKOLADEN MOUSSE, KUCHEN, ZWETSCHGEN SALAT MIT VIEILLE PRUNE UND ZWETSCHGEN-SORBET (O, L, G, 2, 3, 4) <i>Gâteau au chocolat, mousse au chocolat de Madagascar, quetsche à la vieille Prune et sorbet au quetsche</i> Chocolate cake, chocolate mousse, prunes marinade with vieille prune und Prune sherbet	10 / 16
GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEERE, HIMBEERE, ERDBEERE <i>Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly</i> <i>Chocolat, vanille, café, crème acidulée, mangue, citron, myrtille, framboise, fraise</i> Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry	5 / 1
ERLESENE KÄSE, CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 8) <i>Les fromages du jour, chutney, moutarde aux figues</i> Daily selection of cheese, chutney, fig mustard	10 / 16

---

---

## HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE

## DECLARATION D'ORIGINE ET ALLERGENES

### 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

« 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 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.