
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, Regionalität, elsässischem Einfluss sowie mediterranen Gewürzen und Aromen.

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

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 WINTER MENÜ (Ab 2 Personen)

MARINIERTES SCHWEIZER SAIBLINGSFILET, FENCHEL, ORANGE UND SÜSSE-SENF-SAUCE

L'Omble chevalier mariné, fenouil, orange et Sauce aigre douce à la Moutarde

Marinade Char-trout, Fennel, oranges and Sweet mustard-sauce

PASTINAKEN-CREME-SUPPE MIT DÖRRBIRNEN UND BAUMNUSSKERNÖL

Soupe de panais aux poire séchée und huile de noix

Parsnip cream soup with dried pears and walnut seed oil

GEBRATENE ENTENLEBER TRANCHE AUS FRANKREICH MIT RAVIOLI AUS KALBSHAXE, PINIEN UND JUS

L'escalope de foie gras de Canard poêlé, sur raviole de jarret de veau braisé, pinions et jus de veau

Roasted French duck liver on braised ravioli, pine nuts and veal jus

LAMM ENTRECÔTE MIT TOMATEN UND KICHERERBSEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL, JOGHURT UND MINZE

L'entrecôte d'agneau sautée, tomate aux pois chiches, huile d'olives, pizokels, yaourt et menthe

Roasted lamb entrecote, tomatoes with chickpeas, olive oil, Pizokel, yogurt and mint leaves

INTERPRETATION VON DER BÜNDNER NUSSTORTE MIT BIRNENSORBET UND ZITRONENCREME

L'Interprétation du gâteau du pays, sorbet aux Paires et crème au citrons

Interpretation of the Grisons nut cake with pear sorbet and lemon cream

Fünf Gang Menü	115
Vier Gang Menü (Kalte Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	95
Drei Gang Menü (Kalte Vorspeise / Hauptgang / Dessert)	85
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	8
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing		
MARINIERTES SCHWEIZER SAIBLINGSFILET, FENCHEL, ORANGE UND SÜSSE-SENF-SAUCE (O, 1, 5, 9)		25
<i>L'Ombre chevalier mariné, fenouil, orange et Sauce aigre douce à la Moutarde</i>		
<i>Marinade Char-Trout, Fennel, oranges and Sweet mustard-sauce</i>		
NÜSSLISALAT MIT EI AUS FELSBERG, GRANATAPFEL, GESALZENE PISTAZIEN UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2)		17
<i>Le Bol de Salade de mâche, œuf de Felsberg, grenade, pistaches et vinaigrette au balsamique</i>		
Corn salad with egg from "Felsberg", pomegranate, pistachios and balsamic dressing		
ZIEGENKÄSE LEICHT KARAMELLISIERT MIT RANDEN, PINIENKERNE, HONIG-ROSMARIN DRESSING UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)		23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, betterave rouge, pinions, sauce au miel et romarin et feuilles de salade</i>		
Goat cheese lightly caramelized with beetroot, pine nuts, honey-rosemary dressing, and salad		
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8)	80g	27
<i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i>	160g	33
Beef Tatar, mild or spicy, served with toast and butter		
PASTINAKEN-CREME-SUPPE MIT DÖRRBIRNEN UND BAUMNUSSKERNÖL (L, 3, 4, 7)		12
<i>Soupe de panais aux poire séchée und huile de noix</i>		
Parsnip cream soup with dried pears and walnut seed oil		
GEBRATENE ENTENLEBER TRANCHE AUS FRANKREICH MIT RAVIOLI AUS KALBSHAXE, PINIEN UND JUS (O, L, G, 2, 7, 8)		32
<i>L'escalope de foie gras de Canard poêlé, sur raviole de jarret de veau braisé, pinions et jus de veau</i>		
Roasted French duck liver on braised ravioli, pine nuts and veal jus		

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

VALÈRE'S FISCHSUPPE AUS DEM KUPFERTOPE MIT GEMÜSE UND SAFRAN (L, 5, 6, 7)	Vorspeise	29
<i>Le pot au feu de la mer façon Valère, légumes, safran</i>	Hauptgang	52
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
<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	

AUS DER KÄSEREI · DE LA FROMAGERIE · FROM THE CHEESE DAIRY

Serviert wird unser Fondue nur im Chesa Séparée ab 2 Personen / We only serve our Cheesfondue in the Chesa séparé for 2 and more Persons

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG (300G PRO PERSON) (G, L, 8)	PRO PERSON:	34
HAUSREZEPT VON HANS JÖRG WÜTHRICH, SENNEREI PONTRESINA. 4 AUSSERLESENE SCHWEIZER KÄSE, WEISSWEIN, KIRSCH, GEWÜRZE		
<i>La fondue de fromage maison (300g par personne)</i>		
<i>Recette maison de Hans Jörg Wüthrich de la fromagerie à Pontresina. Sélection de 4 fromages suisses, vin blanc, kirsch, épices</i>		
Cheese fondue (300g per person)		
Selection of Hans Jörg Wüthrich of the dairy farm Pontresina. 4 Swiss cheeses, white wine, kirsch, spices		

EXTRA TOPPINGS

PORTION GSCHWELLTI / <i>Patate en robe des champs</i> / Boiled potatoes	PORTION	6
ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN / <i>Petits Oignons et Cornichons</i> / Pickles and pearl onions	PORTION	4
KIRSCH (ZUM BROT TUNKEN) / <i>Kirsch (pour le pain)</i> / Kirsch (for the bread)	PORTION	6
FLIMSER BÜNDENERFLEISCH / <i>Viande des Grisons</i> / Grisons air dry beef	PORTION	9

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

IN EINER KRÄFTIGE RAHMSSAUCE 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

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

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

TAMINSER SALSIZ / *Saucisson séchée* / Air dry sausage PRO 50G 7

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, Jambon, pommes frites, légumes du marché</i> The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, ham, chips, market vegetables		38
RINDERFILETSTEAK MIT ROTWEINJUS, BÜNDNER UR-GEMÜSE UND POMMES FRITES (G, O, L, 3, 7) <i>Le Steak de filet de bœuf cuit par passion au jus de veau vin rouge, légumes des grisons et pommes frites</i> Beef filet steak with red wine jus Grison vegetables and French fries	180 gr 250 gr	54 62
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
RISOTTO MIT ARTISCHOCKEN-KICHERERBSEN-APFEL SALAT UND MARINIERTEN SPINATBLÄTTERN UND MINZE (L, 1, 7) <i>Le risotto et salade d'artichaud, pois chiche et pommes aux feuilles d'épinards marinés à la menthe</i> Risotto with artichoke-chickpeas-apple salad and young marinated spinach leaves with mint 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 de grand-mère et pizokels</i> Braised knuckle of veal with vegetables and pizokel		44
GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN 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		49
LAMM ENTRECÔTE MIT TOMATEN UND KICHERERBSEN, LIGURISCHES OLIVENÖL, PIZOKEL, JOGHURT UND MINZE (O, L, G, 4, 7) <i>L'entrecôte d'agneau sautée, tomate aux pois chiches, huile d'olives, pizokels, yaourt et menthe</i> Roasted lamb entrecote, tomatoes with chickpeas, olive oil, Pizokel, yogurt and mint leaves		45

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

EXTRA FÜR 100G FLEISCH GEMISCHT / *Supplément pour 100g de viande assortie* / Supplement for 100g of assorted meat 17

AB DEM 5. JANUAR 2021

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, 4) <i>La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti</i> Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti	9 / 15
INTERPRETATION VON DER BÜNDNER NUSSTORTE MIT BIRNENSORBET UND ZITRONENCREME (O, L, G, 3, 4) <i>L'Interprétation du gâteau du pays, sorbet aux Poires et crème au citrons</i> Interpretation of the Grisons nut cake with pear sorbet and lemon cream	8 / 14
DUNKLE SCHOKOLADEN KREATION MIT ZWETSCHGENSORBET, PISTAZIESABLÉ UND EINGELEGTEN ZWETSCHGEN (O, L, G, 2, 3, 4) <i>Création au chocolat de Madagascar, Sorbet au quetsche, Sablé de pistache et sorbet quetsche</i> Dark chocolate creation with plum sorbet, pistachios sablé and pickled plums	10 / 16
GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEEREN, HIMBEER, ERDBEER, ZWETSCHGE <i>Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly</i> <i>Chocolat, vanille, café, crème acidulée, mangue, citron, myrtille, framboise, fraise, prune</i> Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, plum	5 / 1
ERLESENE KÄSE, APRIKOSEN CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 2, 4, 8, 9) <i>Les fromages du jour, chutney d'Abricot, moutarde aux figues</i> Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard	10 / 16

Herkunft:

Geflügel: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Kalb: Schweiz
 Rind: Schweiz
 Wild: Schweiz/ Graubünden
 Lamm: Schweiz / Irland
 Zander: Schweiz
 Saibling: Schweiz
 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 / Irlande
 Sandre: Suisse
 Ombles chevalier: Suisse
 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 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.