
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

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		
<hr/>		
RAUHLACHS WÜRFEL, SPARGEL, RADIESLI UND SÜSSE-SENF-SAUCE (O, 1, 5, 9)		25
<i>Le Saumon fumé, Asperge, Radis et Sauce aigre douce à la Moutarde</i>		
<i>Smoke salmon, asparagus, radish and sweet mustard-sauce</i>		
<hr/>		
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)		23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, Chutney, viande des Grisson et feuilles de salade</i>		
<i>Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips</i>		
<hr/>		
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD, MEDIUM 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		
<hr/>		
CREMESUPPE VOM RHEINTALER SPARGEL MIT VANILLE (L, 3, 4, 7)		13
<i>Velouté d'Asperge de la vallée du Rhin parfumé à la vanille</i>		
Asparagus crème soup with vanilla		

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 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

EXTRA TOPPINGS

PORTION GSCHWELLTI / *Patate en robe des champs* / Boiled potatoes PORTION 6

ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN / *Petits Oignons et Cornichons* / Pickles and pearl onions PORTION 4

KIRSCH (ZUM BROT TUNKEN) / *Kirsch (pour le pain)* / Kirsch (for the bread) PORTION 6

FLIMSER BÜNDNERFLEISCH / *Viande des Grisons* / Grisons air dry beef PORTION 9

UNSERE SAISONALE SPEZIALITÄT AB 2 PERSONEN (AUF VORBESTELLUNG)

PORTION WEISSER SPARGEL (300G) p.P 39

MIT HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE UND NEUEN KARTOFFELN

MIT BÄRLAUCH PIZOKEL + 6

MIT 1 PORTION BÜNDNER ROHSCHINKEN (100G) + 16

MIT 1 PORTION BÜNDNERFLEISCH (100G) + 18

Wir Beziehen unseren Spargel aus dem Bündner und St.Galler Rheintal

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 / <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
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 sechée</i> / 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
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
KALBSSTEAK MIT RAHMSAUCE, BÄRLAUCH-PIZOKEL UND SPARGEL (G, O, L, 3, 7) <i>Le Steak de carré de veau et sa sauce crème, asperge de la région et pizokel à l'ail d'ours</i> Veal steak with cream sauce, wild garlic pizokel and asparagus	57
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
BÄRLAUCH-RISOTTO MIT SCHWEIZER SPARGEL UND RADIESLI SALSA (L, 7) <i>Risotto à l'ail d'ours aux asperge Suisse und Salsa aux radis</i> Wild garlic risotto with swiss asparagus and radish salsa	35
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

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

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3, 4) 9 / 15

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

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

MADAGASCAR SCHOKOLADENMOUSSE, SCHOKOLADENGLACE; SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

Mousse au chocolat madagascar, glace au chocolat ; gâteau au chocolat

Madagascar chocolate mousse, chocolate ice cream; chocolate cake

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

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

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

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

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, plum

REGIONALE BIO BERGKÄSE, APRIKOSEN CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 2, 4, 8, 9) 10 / 16

Les fromages du jour, chutney d'abricot, moutarde aux figues

Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard

Herkunft:

Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Wild: Schweiz/ Graubünden
Lamm: Schweiz / Irland
Zander: Schweiz
Lachs: Schottland
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
Saumon: Ecosse
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.