
TAKE AWAY SPEISEKARTE

UNSERE SAISONALE SPEZIALITÄT AB 4 PERSONEN (AUF VORBESTELLUNG)

PORTION WEISSER SPARGEL (300G)	p.P	36
MIT HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE UND NEUEN KARTOFFELN		
MIT BÄRLAUCH PIZOKEL		+ 5
MIT 1 PORTION BÜNDNER ROHSCHINKEN (100G)		+ 14
MIT 1 PORTION BÜNDNERFLEISCH (100G)		+ 16

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

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) <i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i> The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	11
RAUHLACHS WÜRFEL, SPARGEL, RADIESLI UND SÜSSE-SENF-SAUCE (O, 1, 5, 9) <i>Le Saumon fumé, Asperge, Radis et Sauce aigre douce à la Moutarde</i> Smoke salmon, asparagus, radish and sweet mustard-sauce	22
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2) <i>Le fromage de chèvre caramélisé, Chutney, viande des Grisson et feuilles de salade</i> Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips	20
TATAR VOM SCHWEIZER RIND, MILD, MEDIUM ODER SCHARF, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8) <i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i> Beef Tatar, mild or spicy, served with toast and butter	80g 21 160g 29
CREMESUPPE VOM RHEINTALER SPARGEL MIT VANILLE (L, 3, 4, 7) <i>Velouté d'Asperge de la vallée du Rhin parfumé à la vanille</i> Asparagus crème soup with vanilla	12

AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (O, L, G, 7, 8) 10
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 8
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 5
REZENTEN BIO ALPKÄSE AUS VALS / *Fromage des alpages fort* / strongly mountain cheese PRO 50G 6
FLIMSER BÜNDNERFLEISCH / *Viande des Grisons* / Grisons air dry beef PRO 50G 8
BÜNDNER ROHSCHINKEN / *Jambon cru des Grisons* / Bündner raw ham PRO 50G 7
TAMINSER SALSIZ / *Saucisson séchée* / Air dry sausage PRO 50G 6

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	34
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	35
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	51
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	39
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	31
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	39

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	13
MADAGASCAR SCHOKOLADENMOUSSE, SCHOKOLADENGLACE; SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4) <i>Mousse au chocolat madagascar, glace au chocolat ; gâteau au chocolat</i> Madagascar chocolate mousse, chocolate ice cream; chocolate cake	14
REGIONALE BIO BERGKÄSE, 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	12

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. 2.5% MwSt · Nos prix s'entendent en Francs Suisse (CHF), TVA 2.5% incluse
Our prices are in swiss francs (CHF) and include 2.5% taxes.
