
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 SOMMER MENÜ

BÜNDNER RAUHLACHS WÜRFEL, KAROTTE, SESAM, PILZE UND SALATHERZEN
Le Saumon fumé des Grisons, carotte, sésame, champignons et feuilles de salades
Smoked salmon cubes, carrot, sesame seeds, mushrooms and salad hearts

FELSBERGER ONZENEI AUF SPINATCREME MIT BELPER KNOLLE, OLIVENÖL UND FLEUR DE SEL
L'Œuf parfait sur crème d'épinard, boule de Belp, huile d'Olive et fleur de sel
Egg from felsberg on spinach cream with belper tuber, olive oil and fleur de sel

POULARDENBRUST AUF LAUWARMEN LINSEN SALAT MIT BALSAMICO, STAUDENSELLERIE, KRÄUTER UND GNOCCHI
La suprême de poularde sur salade tiède de lentilles au balsamique, sellerie en branche, fines herbes et gnocchi
Poulard breast on lentils salad with balsamic vinegar, celery, herbs and gnocchi

CHEESECAKE MIT ERDBEEREN, GARTENMINZE UND SESAMKROKANT
Cheesecake, fraise, menthe du jardin et croquant au sésame
Cheesecake with strawberries, mint and sesame brittle

Menü ab Zwei Personen:

79

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	
BÜNDNER RAUHLACHS WÜRFEL, KAROTTE, SESAM, PILZE UND SALATHERZEN L, 1, 2, 4, 8)	25
<i>Le Saumon fumé des Grisons, carotte, sésame, champignons et feuilles de salades</i>	
Smoked salmon cubes, carrot, sesame seeds, mushrooms and salad hearts	
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2)	23
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, Chutney, viande des Grison et feuilles de salade</i>	
Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFEL MAYONNAISE, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8)	80g 27
<i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, mayonnaise à la truffe, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i>	160g 33
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.	
ERBSENSUPPE MIT FRISCHER GARTEN MINZE (L, 3, 4, 7)	12
<i>Velouté de petits pois à la menthe du jardin</i>	
Pea soup with fresh mint	
ERFRISCHENDE BURRATA AUS APULIEN MIT DATTEL TOMATEN, FENCHEL, PINIEN UND LIEBSTÖCKEL (L, 1, 3, 4)	19
<i>La Burratine rafraîchissante sur lit de Tomate, Fenouil, pignons et de la Livèche</i>	
Burrata with tomatoes, fennel, Pine nuts, lovage	
FELSBERGER ONZENEI AUF SPINATCREME MIT BELPER KNOLLE, OLIVENÖL UND FLEUR DE SEL (O, L, 1, 5, 9)	16
<i>L'Œuf parfait sur crème d'épinard, boule de Belp, huile d'Olive et fleur de sel</i>	
Egg from felsberg on spinach cream with belper tuber, olive oil and fleur de sel	

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

SAUTIERTES SCHWEIZER ZANDERFILET AUF SÄMIGEM SAUERKRAUT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SCHAUMWEIN-SAUCE (L, 5, 6, 7) 43

Le filet de sandre suisse rôti sur choucroute à l'alsacienne, pommes de terre nouvelles, sauce au Crémant d'Alsace

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 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 BÜNDENRFLEISCH / *Viande des Grisons* / 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 FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) PRO STÜCK 9
IN EINER KRÄFTIGEN 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 séchée</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

POULARDENBRUST AUF LAUWARMEN LINSEN SALAT MIT BALSAMICO, STAUDENSELLERIE, KRÄUTERN UND GNOCCHI (G, O, L, 3, 7) 34

La suprême de poularde sur salade tiède de lentilles au balsamique, sellerie en branche, fines herbes et gnocchi

Poulard breast on lentils salad with balsamic vinegar, celery, herbs and gnocchi

«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, BÄRLAUCH RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) 40

La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre rôties à l'aile d'ours, carottes

Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes with wild garlic, carrots

CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8) 39

Le cordon bleu façon Chesa, vacherin, Jambon, pommes frites, légumes du marché

The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, ham, chips, market vegetables

GNOCCHI MIT TAGGIASCA OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, ZUCCHETTI UND SPINAT (G, O, L, 1, 8, 9) 33

Gnocchi piémontaise, Olive Taggiasca, tomate séchées, courgette et feuilles d'épinard

Gnocchi with taggiasca olives, dried tomatoes, courgette and spinach

GESCHMORTE KALBSHAXE MIT BÜNDNER SOMMERGEMÜSE UND PIZOKEL (G, O, L, 3, 7) 45

Le Jarret de veau braisé façon osso buco, légumes de grand-mère et pizokels

Braised knuckle of veal with vegetables and pizokel

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN AUF TRÜFFEL TAGLIERINI (G, O, L, 7, 8) 47

Nouilles fines à la truffe et pointe de filet de bœuf sauté

Sautéed beef filet cubes with truffle and fines noodles

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

SCHOKOLADENMOUSSE, SALZ KARAMEL, HIMBEERSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

Mousse au chocolat, caramel salé, sorbet framboise et gâteau au chocolat

Chocolate mousse, salt caramel, raspberry sorbet and chocolate cake

CHEESECAKE MIT ERDBEEREN, GARTENMINZE UND SESAMKROKANT (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

Cheesecake, fraise, menthe du jardin et croquant au sésame

Cheesecake with strawberries, mint and sesame brittle

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (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

HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE

DECLARATION D'ORIGINE ET ALLERGENES

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.