

---

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	
<hr/>	
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	
<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>	
Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips	
<hr/>	
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.	
<hr/>	
ERBSENSUPPE MIT BURRATTA-CREME(L, 3, 4, 7)	13
<i>Velouté de petits pois, crème de burrata</i>	
Peas cream soup with burrata cheese	
<hr/>	
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.