
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.

Ich beziehe Das Wild ausschliesslich aus den Bündner Bergen. Reh und Hirsch von Gian Luca Zanetti aus Poschiavo im Puschlav, wo ich seit vielen Jahren ausnahmslose hervorragende Qualität erhalte.

Die Hirsch Bratwurst vom Marcus Lozza aus Tamins, dem Wurstspezialist! Frische Eier für die Spätzle von Gabi Und Patrick Rusterholz aus Felsberg.

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 HERBST MENÜ

BÜNDNER RAUHLACHS WÜRFEL, KÜRBIS, PILZE UND SALATHERZEN
Le Saumon fumé des Grisons, courge, champignons et feuilles de salades
Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms and salad hearts

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
Velouté de courge Hokkaido aux pépins de courges
Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

SAUTIERTES REHSCHNITZEL, RED-GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN
Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges
Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries

SCHOKOLADENMOUSSE, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN
Mousse au chocolat, prunes pochées au vin rouge, sorbet prune et gâteau au chocolat
Chocolate mousse, plum compote, plum sorbet and chocolate cake

Menü Komplet ab Zwei Personen:

86

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) 13
Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison MINI 8
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing

NÜSSLISALAT MIT EI, CROUTONS UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, L, 1, 2) 17
Le Bol de Salade de mâche, œuf, croutons et vinaigrette au balsamique
Lamb's lettuce with egg, croutons and balsamic dressing

BÜNDNER RAUHLACHS WÜRFEL, KÜRBIS, PILZE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 8) 25
Le Saumon fumé des Grisons, courge, champignons et feuilles de salades
Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms and salad hearts

ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2) 23
Le fromage de chèvre caramélisé, Chutney, viande des Grisson et feuilles de salade
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
Le tatar de bœuf 100% Suisse, mayonnaise à la truffe, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre 160g 33
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN (L, 3, 4, 7) 12
Velouté de courge Hokkaido aux pépins de courges
Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

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 / <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 BÜNDENRFLEISCH / <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 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 / *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

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

BÜNDNER HIRSCHBRATWURST VOM LOZZA AUS TAMINS MIT ZWIEBELSAUCE UND SPÄTZLE (L, 1, 2, 7, 8) <i>Saucisse de cerf des grisons de Lozza à Tamins, knepfles,</i> Fried Griston deer sausage from Lozza made from tamins, onion sauce and spätzle,	29
«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, RÖSTKARTOFFELN, KAROTTEN (L, 7) <i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre rôties, carottes</i> Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes with ramsons, carrots	40
SAUTIERTES REHSCHNITZEL, RED-GIN-SAUCE, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 1, 3, 7) <i>Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	46
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	39
HIRSCHPFEFFER, SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 2, 7) <i>Civet de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> deer stew, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	39
SCHWEIZER KALBSRÜCKEN SCHNITZEL, CAFÉ DE PARIS SAUCE, HAUSGEMACHTE PIZOKEL UND NONA'S WURZELGEMÜSE (O, L, G, 1, 3, 7) ⁵³ <i>Escalopes de carrée de veau, sauce café de paris, légumes et pizokels</i> <i>Swiss Veal escalope with café de paris sauce, vegetables and pizokels</i>	

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, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

Mousse au chocolat, prunes pochées au vin rouge, sorbet prune et gâteau au chocolat

Chocolate mousse, plum compote, plum sorbet and chocolate cake

COUPE NESSELRODE, VANILLE GLACE, VERMICELLES, MERINGUE, SCHLAGGRAHM (L, 8) 10 / 16

Coupe Nesselrode, glace vanille, vermicelles de marron, meringue, Chantilly

Cup Nesselrode, vanilla ice cream, chestnut mash, egg foam, creme

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

HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE · ~~DECLARATION D'ORIGINE ET~~ ALLERGÈNES

Herkunft:	Origine:	Allergenen Lebensmittel	Aliments allergènes
Geflügel: Schweiz	Volaille: Suisse	« O » Eier und Erzeugnisse	Œuf et dérivés
Schwein: Schweiz	Porc: Suisse	« L » Laktose und Milchprodukte	Lait et Produit laitier
Kalb: Schweiz	Veau: Suisse	« G » Gluten und Glutenhaltig	Glucide et dérivés
Rind: Schweiz	Boeuf: Suisse	« 1 » Senf und Senferzeugnisse	Moutarde et dérivés
Wild: Schweiz/ Graubünden	Gibier: Suisse / Grison	« 2 » Soja und Erzeugnisse	Soja et dérivés
Lamm: Schweiz / Irland	Agneau: Suisse / Irlande	« 3 » Erdnuss, Nüsse und Schalenfrüchten	Cacahuete, noix et produit dérivés
Zander: Schweiz	Sandre: Suisse	« 4 » Sesam und Erzeugnisse	Sesam et dérivés
Lachs: Schottland	Saumon: Ecosse	« 5 » Fische und Erzeugnisse	poisson et dérivés
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht	Loup de mer: FAO 5 d'élevage	« 6 » Krebs und Weichtiere	Crustacé et mollusques
Muschel: FAO 41 47 87 Wild	Moules: FAO 41 47 87 sauvages	« 7 » Sellerie und Erzeugnisse	Celeri et dérivés
Riesencrevetten: Vietnam Zucht	Crevettes: Vietnam d'élevage	« 8 » Schwefel	Sulfite et dérivés
		« 9 » Lupine und Erzeugnisse	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.