
CHESA TRÜFFEL MENÜ *(Ab 2 Personen)*

BÜNDNER RAUHLACHS, KÜRBIS, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN
Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts

FELSBERGER ONSEN-EI AUF PORTWEINJUS MIT KARTOFFEL-ESPUMA, SCHALOTTEN KROKANT UND BURGUNDER TRÜFFEL
Egg from Felsberg on Port wine jus, potatoes foam, crispy shallots and truffle

RINDERFILETSTEAK MIT FOIE GRAS, TRÜFFELSCHAUM, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE
Sautéed beef filet with foie gras, truffle foam, butter crunchy, pizokel and vegetable

SCHOKOLADENMOUSSE, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN
Chocolate mousse, plum compote, plum sherbet and chocolate cake

pro Person:

CHF

89

Unsere Trüffel:

Tuber Uncinatum auch genannt:
Burgunder Trüffel aus Graubünden

pro Gramm:

CHF Tagespreis

Tuber Melanosporum auch genannt:
schwarzer Trüffel, Périgord-trüffel, Norciatrüffel

pro Gramm:

CHF Tagespreis

Tuber Magnatum pico auch genannt:
weisser Trüffel, Alba-Trüffel

pro Gramm:

CHF Tagespreis

ERSTE EINDRÜCKE · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	13
NÜSSLISALAT MIT EI AUS FELSBERG, GRANATAPFEL UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2) <i>Le Bol de Salade de mâche, œuf de Felsberg, grenade et vinaigrette au balsamique</i> Corn salad with egg from "Felsberg", pomegranate and balsamic dressing	17
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN (L, 1, 2) <i>Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips</i>	23
TATAR VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFEL MAYONNAISE, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8) Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.	80g 27 160g 33
BÜNDNER RAUHLACHS, KÜRBIS, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 8) <i>Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts</i>	25
APFEL-SELLERIE-CHAMPAGNER CREME SUPPE (L, 3, 4, 7) <i>Apple celery champagne cream soup</i>	13
FELSBERGER ONSEN-EI AUF PORTWEINJUS MIT KARTOFFELN-ESPUMA, SCHALOTTEN KROKANT UND BURGUNDER TRÜFFEL (O, L, 1, 5, 9) <i>Egg from Felsberg on Port wine jus, potatoes foam, crispy shallots and truffle</i>	18
SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (O, L, G, 7, 8) Grison barley soup, with Grison air dry beef, vegetable, herbs	12 / 19
HAUSGEMACHTE CAPUNS IM MANGOLD EINGEWICKELT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND SALSIZ (O, L, G, 7, 8) IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSSAUCE MIT VALSER ALPKÄSE Homemade "Capuns", spaetzle dough wrapped up with chard leaf, fresh herbs, Salsiz in a Vals cheese cream sauce	PRO STÜCK 9

WIESEN, HOF UND WÄLDER · FROM OUR MEADOWS, FARMS AND FORESTS

TAGLIERINI MIT RAHM (G, O, L) <i>Fines noodles with cream</i>	Trüffel nach Ihrer Wahl dazu <i>Truffles to be advise</i>	½ Port	16	1/1 Port	26
TAGLIERINI MIT KALBSFLEISCH BOLOGNESE (G, O, L, 7) <i>Fines noodles with veal Bolognese</i>	Trüffel nach Ihrer Wahl dazu <i>Truffles to be advise</i>	½ Port	24	1/1 Port	34
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8) The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, ham, chips and market vegetables					39
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI MIT PARMESANSCHAUM UND SPINAT SALAT (G, O, L) <i>Potatoes Gnocchi with parmesan foam and spinach salad</i>					33
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, MERLOTSAUCE, GERÖSTETES GEMÜSE UND MASCARPONERISOTTO (O, L, G, 3, 7) Braised veal chick in merlot sauce, roast vegetables and mascarpone risotto					47
RINDERFILETSTEAK MIT FOIE GRAS, TRÜFFELSCHAUM, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE (G, O, L, 7, 8) Sautéed beef filet with foie gras, truffle foam, butter crunchy, pizokel and vegetable					65
GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN AUF TRÜFFEL TAGLIERINI (G, O, L, 7, 8) Sautéed beef filet cubes with truffle and fines noodles					52

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · SWEET DREAMS AND CHEESE

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3, 4) Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti	9 / 15
SCHOKOLADENMOUSSE, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4) <i>Chocolate mousse, plum compote, plum sorbet and chocolate cake</i>	10 / 16
VANILLE CREME BRULLE MIT KARAMELLSCHAUM UND SALZ KARAMELL GLACE (O, L, G, 2, 3, 4) <i>Crème Brulee with vanilla, caramel foam and salted caramel ice cream</i>	10 / 16
GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L) SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEEREN, HIMBEER, ERDBEER, ZWETSCHGE Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, plum	5 / 1
REGIONALE BIO BERGKÄSE UND WEICHKÄSE, APRIKOSEN CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 2, 4, 8, 9) Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard	10 / 16
