

---

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 WINTER MENÜ (Ab 2 Personen)

BÜNDNER RAUHLACHS, KÜRBIS, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN  
*Saumon fume des grison, potiron, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades*  
*Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts*

---

FELSBERGER ONSEN-EI MIT HOKKAIDO-KÜRBIS-CREME UND SCHWEIZER OONA CAVIAR  
*L'Œuf Parfait à la fleurette de courges, et caviar suisse Oona*  
*Egg from felsberg with pumpkin foam and Swiss Sturgeon Caviar*

---

APFEL-SELLERIE-CHAMPAGNER CREME SUPPE  
*Potage de Pommes et cèleri au Champagne*  
*Apple celery champagne cream soup*

---

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDS ENTRECÔTE MIT TRÜFFELSCHAUM, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE  
*L'entrecôte de bœuf mûré à l'os, mousse de truffe, croquant au beurre de noix, pizocles*  
*Bone aged beef sirloin, truffle foam, butter crunchy, pizokel, and vegetables*

---

VANILLE CREME BRULLE MIT KARAMELLSCHAUM UND SALZ KARAMELL GLACE  
*Crème brûlée à la Vanille, espuma de caramel et glace caramel à la fleur de sel*  
*Crème Brulee with vanilla, caramel foam and salted caramel ice cream*

---

## 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		
NÜSSLISALAT MIT EI AUS FELSBERG, GRANATAPFEL UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2)		17
<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		
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.		
BÜNDNER RAUHLACHS, KÜRBIS, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 8)		25
<i>Saumon fume des grison, potiron, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades</i>		
Smoked salmon cubes, pumpkin, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts		
APFEL-SELLERIE-CHAMPAGNER CREME SUPPE (L, 3, 4, 7)		13
<i>Potage de Pommes et cèleri au Champagne</i>	mit Gehobeltem Trüffel	Tagespreis
<i>Apple celery champagne cream soup</i>		
FELSBERGER ONSEN-EI MIT HOKKAIDO-KÜRBIS-CREME UND SCHWEIZER OONA CAVIAR (O, L, 1, 5, 9)		22
<i>L'Œuf Parfait à la fleurette de courges, et caviar suisse Oona</i>		
Egg from felsberg with pumpkin foam and Swiss Sturgeon Caviar		

---

---

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

FISCHSUPPE MIT EDELFISCHEN, MUSCHELN UND KRUSTENTIEREN, SAFRAN, TOMATE, FENCHEL, GEWÜRZEN (L, 5, 6, 7) 130g	Vorspeise	32
<i>La Bouillabaisse du Chef, aux Poisson, crevette, moules, safran, fenouil et épices</i>	230g	Hauptgang 53
Chef s bouillabaisse with, fish, prawn, mussels, fennel, tomatoes and saffron		

---

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

---

WOLFSBARCHFILET AUF ROTE BEETE SUD MIT MEERRETTICH UND MASCARPONE RISOTTO (L, 5, 7)	45
<i>Le filet de loup de mer rôti fumet de betterave rouge, raifort et risotto au mascarpone</i>	
Pan-fried Seabass filet, beetroot, horseradish and mascarpone risotto	

---

## 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		
<i>La fondue de fromage maison (300g par personne)</i>		
<i>Recette maison de Hans Jörg Wüthrich de la fromagerie à Pontresina. Sélection de 4 fromages suisses, vin blanc, kirsch, épices</i>		
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
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 / <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
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

---

GERÖSTETES GEMÜSE AUF MASCARPONERISOTTO (L) 33

*Légumes rôtis et risotto au mascarpone*

Roasted vegetables with mascarpone risotto

---

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI MIT PARMESANSCHAUM UND SPINAT SALAT (G, O, L) 33

*Gnocchi de pommes de terre, espuma de Parmesan et salade d'épinards*

Potatoes Gnocchi with parmesan foam and spinach salad

---

«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

---

MIT MERLOT GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, GERÖSTETES GEMÜSE UND MASCARPONERISOTTO (L, 3, 7) 48

*La joue de veau braisé au merlot, légumes rôtis et risotto au mascarpone*

Braised veal chick in merlot sauce, roasted vegetables, and mascarpone risotto

---

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDS ENTRECÔTE MIT TRÜFFELSCHAUM, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE (G, O, L, 7, 8) 55

*L'entrecôte de bœuf maturé à l'os, mousse de truffe, croquant au beurre de noix, pizocles*

Bone aged beef sirloin, truffle foam, butter crunchy, pizokel, and vegetables

---

---

## 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*

---

VANILLE CREME BRULLE MIT KARAMELLSCHAUM UND SALZ KARAMELL GLACE (O, L, G, 2, 3, 4) 10 / 16

*Crème brûlée à la Vanille, espuma de caramel et glace caramel à la fleur de sel*

*Crème Brule with vanilla, caramel foam and salted caramel ice cream*

---

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 UND WEICHKÄSE 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.