
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 TRÜFFEL
L'Œuf Parfait à la fleurette de courges, et truffe suisse
Egg from felsberg with pumpkin foam and Swiss truffle

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

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDS ENTRECÔTE MIT TRÜFFEL JUS, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE
L'entrecôte de bœuf maturé à l'os, jus à la truffe, croquant au beurre de noix, pizocles
Bone aged beef sirloin, truffle jus, butter crunchy, pizokel, and vegetables

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

Pro Person:

CHF

109

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) <i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i> The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	13
	MINI 8
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>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	23
TATAR VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFEL MAYONNAISE, TOAST, BUTTER (O, L, G, 1, 7, 8) <i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, mayonnaise à la truffe, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i> 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>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	26
APFEL-SELLERIE-CHAMPAGNER RAHM SUPPE (L, 3, 4, 7) <i>Potage de Pommes et cèleri au Champagne</i> Apple celery champagne cream soup	13
FELSBERGER ONSEN-EI MIT HOKKAIDO-KÜRBIS-CREME UND BÜNDNER TRÜFFEL (O, L, 1, 5, 9) <i>L'Œuf Parfait à la fleurette de courges, et truffe suisse</i> Egg from felsberg with pumpkin foam and Swiss truffle	21

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
La Bouillabaisse du Chef, aux Poisson, crevette, moules, safran, fenouil et épices 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
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

TRÜFFEL-KÄSEFONDUE / *La fondue à la Truffe* / Truffe-Cheese fondue PRO PERSON: 45

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

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
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

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

La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre et carottes

Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes, 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) 47

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

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

AM KNOCHEN GEREIFTES RINDS ENTRECÔTE MIT TRÜFFEL JUS, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE (G, O, L, 7, 8) 56

L'entrecôte de bœuf mûré à l'os, jus à la truffe, croquant au beurre de noix, pizocles

Bone aged beef sirloin, truffle jus, 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)

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.