
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 FRÜHLINGS MENÜ

(Ab 2 Personen)

CREMESUPPE VOM SCHWEIZER SPARGEL MIT MADAGASKAR VANILLE

Crème d'asperges à la vanille de Madagascar

Asparagus cream soup with Madagascar vanilla

KALBSRÜCKENSTEAK, RHEINTALER SPARGEL, HOLLANDAISE MIT NUSSBUTTER CRUNCHY, CARNAROLI RISOTTO

Le Steak de Veau, asperge de la vallée du Rhin, Sauce Hollandaise, croquant au beurre noisette et risotto

Veal steak, rheintal asparagus, hollandaise with nut butter crunchy, carnaroli risotto

VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEERENSALAT UND GIN-PROSECCO SCHAUM

Panna cotta à la vanille, salade de fraise et fleurette au Gin et Prosecco

Vanilla panna cotta with strawberry salad and gin-prosecco foam

Pro Person:

CHF

79

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (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		
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>		
<i>Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips</i>		
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	35
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.		
BÜNDNER RAUHLACHS, SPARGEL, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN (1. 2, 4, 5, 8)		26
<i>Saumon fume des grison, asperges, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades</i>		
<i>Smoked salmon cubes, asparagus, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts</i>		
CREMESUPPE VOM SCHWEIZER SPARGEL MIT MADAGASKAR VANILLE (L, 3, 4, 7)		12
<i>Crème d'asperges à la vanille de Madagascar</i>		
<i>Asparagus cream soup with Madagascar vanilla</i>		

AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

SÄMIGE BÜNDNER GERSTENSUPPE, BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE, KRÄUTER (O, L, G, 7, 8) 13 / 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

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

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG (300G PRO PERSON) (G, L, 8) PRO PERSON: 34

HAUSREZEPT VON HANS JÖRG WÜTHRICH, SENNEREI PONTRESINA. 4 AUSSERLESENE 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

ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN / *Petits Oignons et Cornichons* / Pickles and pearl onions PORTION 4

BÜNDNERFLEISCH / *Viande des Grisons* / Grisons air dry beef PORTION 9

WIESEN, HOF UND WÄLDER · LE BONHEUR DES PRÉS, DE LA FERME ET DES FORÊTS · FROM OUR MEADOWS,
FARMS AND FORESTS

«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, POMMES FRITES, FRÜHLINGS-GEMÜSE (L, 7) <i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre frites et légumes printanier</i> Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, chips, spring vegetable	41
CARNAROLI RISOTTO MIT SPARGEL UND BÄRLAUCHPESTO (O, L, 3, 7) <i>Risotto Carnaroli aux asperges et pesto à l'ail d'ours</i> Carnaroli risotto with asparagus and wild garlic pesto	35
KALBSRÜCKENSTEAK, SPARGEL CASSOULET, HOLLANDAISE MIT NUSSBUTTER CRUNCHY UND RISOTTO (O, L, G, 7, 8) <i>Le Steak de Veau, asperge de la vallée du Rhin, Sauce Hollandaise, croquant au beurre noisette et risotto</i> Veal steak, rheintal asparagus, hollandaise with nut butter crunchy, carnaroli risotto	58
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 1, 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
SAUTIERTES WOLFBARSCHFILET MIT SPARGEL, RISOTTO UND SCHAUMWEIN-SAUCE (L, 5, 7) <i>Le filet de loup de mer rôti sur ragout d'asperge, risotto et sauce au Crémant d'Alsace</i> Sautéed fillet of sea bass with asparagus, risotto and sparkling wine sauce	52

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

VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEERENSALAT UND GIN-PROSECCO SCHAUM (L, 2, 3, 4)

15

Panna cotta à la vanille, salade de fraise et fleurette au Gin et Prosecco

Vanilla panna cotta with strawberry salad and gin-prosecco foam

SCHOKOLADENMOUSSE, ROTWEIN KIRSCHEN, SAUERRAHMGLACE UND SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4)

10 / 16

Mousse au chocolat, cerise au vin rouge, glace à la crème acidulé et gâteau au chocolat

Chocolate mousse, red wine cherries, sour cream ice cream and chocolate cake

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 · DÉCLARATION **DOUGNE ALERGENS**

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: Schweiz	Saumon: Suisse	« 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: Vietnamm 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.