
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 SOMMER MENÜ

RAUHLACHS, RANDEN, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN

Dé de Saumon fume, betterave rouge, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades

Smoked salmon cubes, beetroot, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts

ERBSENSUPPE MIT GEHOBELTEM MORTERATSCHER-STEIN-KÄSE UND ÖL AUS FRISCHER GARTEN MINZE

Velouté de petits pois au fromage du Morteratsch raboter et menthe du jardin

Pea soup with shaved regional hard cheese from Morteratsch and fresh mint oil

POULARDENBRUST AUF WARMEN LINSEN GEMÜSE SALAT MIT BALSAMICO UND KRÄUTERN

La suprême de poularde sur salade tiède de lentilles au balsamique et fines herbes

Chicken breast on lentils salad with balsamic vinegar and herbs

CREME CATALANE MIT KIRSCHEN UND VANILLEGLACE GLACE

Crème brûlée, compote de cerises et glace à la vanille

Crème Brulee, cherries und vanilla ice cream

Menü ab Zwei Personen:

91

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4) **14**

Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison

MINI 9

The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing

RAUHLACHS, RANDEN, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 5, 8) **26**

Dé de Saumon fume, betterave rouge, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades

Smoked salmon cubes, beetroot, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT KRÄUTERSUD APRIKOSEN, ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE UND BÜNDNERFLEISCH (L, 1, 2) **23**

Le fromage de chèvre caramélisé, Abricot infusé aux herbes, Chutney et viande des Grisons

Goat cheese caramelized with herb broth apricots 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 34

Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.

ERBSENSUPPE MIT GEHOBELTEM MORTERATSCHER-STEIN-KÄSE UND ÖL AUS FRISCHER GARTEN MINZE (L, 3, 4, 7) **14**

Velouté de petits pois au fromage du Morteratsch raboter et menthe du jardin

Pea soup with shaved regional hard cheese from Morteratsch and fresh mint oil

AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

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

13 / 21

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) IN EINER KRÄFTIGEN RAHMSSAUCE MIT VALSER ALPKÄSE

PRO STÜCK

9.50

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:

36

HAUSREZEPT VON HANS JÖRG WÜTHRICH, SENNEREI PONTRESINA. 4 AUERLESENE 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

SAUTIERTES WOLFBARSCHFILET AUF MITTELMEER GEMÜSE, OLIVEN UND ZITRONEN-RISOTTO (L, 5, 7) 54

Le filet de loup de mer rôti sur légumes méditerranéen, Olive et risotto au citron

Sautéed fillet of sea bass with mediterranean vegetable, olives and lemon risotto

POULARDENBRUST AUF WARMEN LINSEN GEMÜSE SALAT MIT BALSAMICO UND KRÄUTERN (G, O, L, 3, 7) 38

La suprême de poularde sur salade tiède de lentilles au balsamique et fines herbes

Chicken breast on lentils salad with balsamic vinegar and herbs

«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, POMMES FRITES, SOMMER-GEMÜSE (L, 7) 44

La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre frites et légumes printanier

Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, chips, summer vegetable

HAUSGEMACHTE QUARK-PIZOKEL MIT GEMÜSE, GARTEN KRÄUTERN UND BERGKÄSE (O, L, G, 7, 8) 38

Pizokel aux fromage blancs, Légumes, fines herbes et Fromage des alpages

Homemade pizokel with, vegetable, herbs and cheese from the mountain

CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 1, 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

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · DOUCEURS DE RÊVE ET FROMAGES · SWEET DREAMS AND CHEESE

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI (L, O, G, 3, 4)

10 / 15

La crème au mascarpone, myrtilles, bluets, pistaches, Amaretti

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

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

10 / 16

Mousse au chocolat, fraise, glace à la crème acidulé et gâteau au chocolat

Chocolate mousse, strawberries, sour cream ice cream and chocolate cake

CREME CATALANE MIT KIRSCHEN UND VANILLEGLACE GLACE (O, L, G, 2, 3, 4)

16

Crème brûlée, compote de cerises et glace à la vanille

Crème Brulee, cherries und vanilla ice cream

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM (L)

5 / 1

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEEREN, HIMBEER, ERDBEER

Les glaces et sorbets variées, par boule / portion de chantilly

Chocolat, vanille, café, crème acidulée, mangue, citron, myrtille, framboise, fraise

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry

REGIONALE BIO BERGKÄSE, APRIKOSEN CHUTNEY, FEIGENSENF (L, 1, 2, 4, 8, 9)

11 / 18

Les fromages du jour, chutney d'abricot, moutarde aux figues

Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard

HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE · DÉCLARATION D'ORIGINE ET ALLERGÈNES

Herkunft:

Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Wild: Schweiz/ Graubünden
Lamm: Schweiz / Irland
Zander: Schweiz
Lachs: Schweiz
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: Suisse
Loup de mer: FAO 5 d'élevage
Moules: FAO 41 47 87 sauvages
Crevettes: Vietnamm 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.