
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.

Ich beziehe Das Wild ausschliesslich aus den Bündner Bergen. Reh, Gams und Hirsch von Gian Luca Zanetti aus Poschiavo im Puschlav, wo ich seit vielen Jahren ausnahmslose hervorragende Qualität erhalte.

Hirschbratwurst von Ludwig Hatecke aus Scuol.

Frische Eier für die Spätzle von Gabi Und Patrick Rusterholz aus Felsberg.

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 WILD MENÜ

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

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

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

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

Velouté de courge Hokkaido aux pépins de courges

Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

HIRSCHRÜCKEN MEDAILLONS, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN

Médallions de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges

Deer medallions, spätzle, red cabbage, chestnut, cranberries

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

Menü ab Zwei Personen:

98

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)		14
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i>	MINI	9
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing		
BIO RAUHLACHS, RANDEN, PILZE, TOBIKO KAVIAR, TROPEA ZWIEBEL CEVICHE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 5, 8)		27
<i>Dé de Saumon fumé BIO, betterave rouge, champignons, Caviar tobiko, ceviche d'oignons rouge et feuilles de salades</i>		
<i>Smoked organic salmon cubes, beetroot, mushrooms, tobiko caviar, red onions ceviche and salad hearts</i>		
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT SÜSS SAUEREN KÜRBIS, ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE UND WILDSCHWEINSCHINKEN (L, 1, 2)		24
<i>Le fromage de chèvre caramélisé, Abricot infusé aux herbes, Chutney et Jambon fumé de marcassin</i>		
<i>Goat cheese caramelized with herb broth apricots on red wine onion jam and wild boar ham</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	34
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.		
CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN (L, 3, 4, 7)		12
<i>Velouté de courge Hokkaido aux pépins de courges</i>		
<i>Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds</i>		

AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

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

14 / 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) AB 2 PERSONEN NUR IM SÉPARÉE SERVIERT!

PRO PERSON:

36

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

BÜNDNER HIRSCHBRATWURST VON LUDWIG HATECKE AUS SCUOL MIT ZWIEBELSAUCE UND SPÄTZLE (L, 1, 2, 7, 8)	29
<i>Saucisse de cerf des grisons, sauce aux Oignons et knepfles,</i> Fried Griston deer sausage from Lozza made from tamins, onion sauce and spätzle,	
HIRSCHRÜCKEN MEDAILLONS, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 2, 7)	52
<i>Médailles de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> Deer medallions, spätzle, red cabbage, chestnut, cranberries	
SAUTIERTES REHSCHNITZEL, RED-GIN-SAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 1, 3, 7)	49
<i>Escalopes de chevreuil sautées, sauce au genièvres, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> Sautéed venison escalope, gin sauce, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	
HIRSCHPFEFFER, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, PREISELBEEREN (O, L, G, 2, 7)	41
<i>Civet de cerf, knepfles, chou rouges braisé, marron, airelles rouges</i> Deer stew, noodles, red cabbage, chestnut, cranberries	
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 1, 8)	39
<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	
«RINDSBAVETTLI» RINDERFLANKE NIEDERGEGART MIT SCHALOTTENJUS, POMMES FRITES, SOMMER-GEMÜSE (L, 7)	44
<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, summer vegetable	

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, 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

COUPE NESSELRODE, VANILLE GLACE, VERMICELLES, MERINGUE, SCHLAGRAHM (L, 8) **10 / 16**

Coupe Nesselrode, glace vanille, vermicelles de marron, meringue, Chantilly

Cup Nesselrode, vanilla ice cream, chestnut mash, egg foam, creme

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: Suisse / Norwegen
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 / Norvège
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 Glutenthaltig
« 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.