
HUMMER FESTIVAL 2022

LE MENÜ

HUMMER COCKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, PINK GRAPEFRUIT UND SALAT HERZEN

Lobster Cocktail with caviar, quail egg, pink grapefruit and salad

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND OLIVENÖL

Lobster Bisque with lobster meat and Olive oil

RINDERFILETSTEAK UND HUMMER MIT SAUCE BEARNAISE, NUSSBUTTER CRUNCHY, RÖSTKARTOFFELN UND GEMÜSE

Sautéed beef filet with Lobster and sauce bearnaise, butter crunchy, roast potatoes and vegetables

PANNA COTTA MIT MADAGASCAR VANILLE, SCHOKOLADENKUCHEN UND PISTAZIEN GLACE

Panna cotta with vanilla, chocolate cake and pistachio ice cream

ERSTE EINDRÜCKE · FIRST IMPRESSIONS

HUMMER COCKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, PINK GRAPEFRUIT UND SALAT HERZEN

33

Lobster Cocktail with caviar, quail egg, pink grapefruit und salad

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING

14

MIT HUMMERFLEISCH  / With Lobster

+ 13

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

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 25

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

160g 32

SELLERIECREMESUPPE MIT GEHOBELTEM MORTERATSCHER-STEIN-KÄSE (L, 3, 4, 7)

13

celery soup with shaved regional hard cheese from Morteratsch

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND OLIVENÖL

17

Lobster Bisque with lobster meat and Olive oil

WIESEN, HOF, KÜSTEN, SEEN UND WÄLDER · FROM OUR MEADOWS, FARMS, COASTS, LAKES AND FORESTS

LA BOUILLABAISSE DU CHEF

WOLFSBARSCH, GOLDBRASSE, SEEZUNGE, ROTBARBE, MUSCHELN UND RIESENKREVETTE 120g Vorspeise 33

IN EINER EDLEN SUPPE MIT SAFRAN, TOMATE, FENCHEL UND GEWÜRZEN (L, 5, 6, 7) 230g Hauptgang 59

Chef's bouillabaisse with, fish, prawn, mussels, fennel, tomatoes and saffron

RINDERFILETSTEAK MIT SAUCE BEARNAISE, NUSSBUTTER CRUNCHY, RÖSTKARTOFFEL UND GEMÜSE 59

SURF & TURF MIT HUMMER  / With Lobster 75

Sautéed beef filet with bearnaise sauce, truffle foam, butter crunchy, roast potatoes and vegetable

HUMMER RISOTTO MIT BIO ZITRONE UND FRISCHER SPINAT  49

Lobster Risotto with Organic Lemon and spinach

HUMMER THERMIDOR LEICHT GRATINIERT MIT TRÜFFEL HOLLANDAISE AUF BLATTSPINAT  1/2 47

DAZU SERVIEREN WIR BUTTERREIS

Lobster Thermidor, gratinated with sauce hollandaise, spinach, truffle and rice 1/1 69

GRILLIERTER HUMMER MIT BUTTERREIS, ZITRONE UND COCKTAIL SAUCE  1/2 45

Grilled Lobster with Rice, Lemon and Cocktail sauce 1/1 67

CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8) 38

The Chesa pork cordon bleu, vacherin cheese, ham, chips, market vegetables

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · SWEET DREAMS AND CHEESE

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

9 / 15

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

SCHOKOLADENMOUSSE, SCHOKOLADEN GLACE UND SCHOKOLADENKUCHEN (O, L, G, 2, 3, 4)

10 / 16

Chocolate mousse, chocolate ice cream and chocolate cake

PANNA COTTA MIT MADAGASCAR VANILLE, SCHOKOLADENKUCHEN UND PISTAZIEN GLACE (O, L, G, 2, 3, 4)

16

Panna cotta with vanilla, chocolate cake and pistachio ice cream

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

5 / 1

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

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

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

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

11 / 18

Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard
