
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.

Wir verwenden so weit als möglich regionale Produkte um unseren ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten.

Die Gerichte werden mit viel Geschmack, Fantasie und liebevoll aus frischen Zutaten zubereitet.

Mein Team und ich wünschen euch einen guten Appetit und genussvolle Momente.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihr Valère Braun

Unsere Lieferanten:

Eier von Rusti`s Eier aus Cazis.

Käse von der Sennerei Vals und Sennerei Pontresina.

Brot von der Bäckerei Crest in Flims und Bäckerei Romer

Gemüse beziehen wir von Ecco Jäger in Bad Ragaz.

Fleisch von der Metzgerei Gurtner.

Fisch und Krustentiere von Rageth in Landquart und Bianchi in Zürich.

Weine aus der Bündner Herrschaft und aus dem nahen Ausland.

Mineral Wasser aus Passugg durch die Firma Candreja aus Schluein.

CHESA WINTER DEGUSTATIONS MENÜ

(Ab 2 Personen)

BIO RAUHLACHS, RANDEN, PILZE UND SALATHERZEN

Dé de Saumon fumé BIO, betterave rouge, champignons et feuilles de salades

Smoked organic salmon cubes, beetroot, mushrooms and salad hearts

ONSEN-EI MIT KARTOFFEL CREME UND SCHWARZEM TRÜFFEL

L'Œuf Parfait à la fleurette de pommes de terre et truffe noir

The perfect Egg with potatoes foam and black truffle

SELLERIECREMESUPPE MIT GEHOBELTEM MORTERATSCHER-STEIN-KÄSE

Velouté de céleri au fromage du Morteratsch raboter

celery soup with shaved regional hard cheese from Morteratsch

RINDERFILET MEDAILLON MIT TAGLIERINI, FRISCHEM SPINAT UND NUSSBUTTER CRUNCHY

Médailлон de filet de bœuf, tagliatelle fine, épinards et croquant au beurre noisette

Beef filet medallion, tagliarini, spinach and butter crunchy

CRÈME BRÛLÉE MIT POCHIERTEN ZWETSCHGEN UND VANILLE GLACE

Crème brûlée, prunes pochées au vin rouge et glace à la vanille

Crème Brule, plum compote, vanilla ice cream

Pro Person:

CHF

117

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		
NÜSSLISALAT MIT CROUTONS, GRANATAPFEL UND BALSAMICO VINAIGRETTE (O, G, 1, 2)		16
<i>Le Bol de Salade de mâche, croutons, pommes grenade et vinaigrette au balsamique</i>		
Corn salad with croutons, pomegranate and balsamic 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>		
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
<i>Le tatar de bœuf 100% Suisse, mayonnaise à la truffe, assaisonné à votre goût, servi avec du toast et du beurre</i>	160g	33
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.		
BIO RAUHLACHS, RANDEN, PILZE UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 5, 8)		26
<i>Dé de Saumon fumé BIO, betterave rouge, champignons et feuilles de salades</i>		
Smoked organic salmon cubes, beetroot, mushrooms and salad hearts		
SELLERIECREMESUPPE MIT GEHOBELTEM MORTERATSCHER-STEIN-KÄSE (L, 3, 4, 7)		13
<i>Velouté de céleri au fromage du Morteratsch raboter</i>		
celery soup with shaved regional hard cheese from Morteratsch		
ONSEN-EI MIT KARTOFFEL CREME UND SCHWARZEM TRÜFFEL (O, L, 1, 5, 9)		22
<i>L'Œuf Parfait à la fleurette de pommes de terre et truffe noir</i>		
The perfect Egg with potatoes foam and black truffle		

AUS DEM BÜNDNERLAND · DES GRISONS · FROM GRISONS

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

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

GEBRATENE PIZOKEL MIT GEMÜSE, BERGKÄSE UND RUCOLA (G, O, L, 3, 7) **35**

Pizocels sautée. Légumes, fromage des alpage et roquettes

Pan fried Pizokel, vegetables with Montagne cheese and arugula

**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**

KÜSTEN UND SEEN · AU LARGE DE NOS CÔTES ET LACS · FROM OUR COASTS AND LAKES

LA BOUILLABAISSE DU CHEF

WOLFSBARSCH, GOLDBRASSE, SEEZUNGE, ROTBARBE, MUSCHELN UND RIESENKREKETTE	120g	Vorspeise	35
IN EINER EDLEN SUPPE MIT SAFRAN, TOMATE, FENCHEL UND GEWÜRZEN (L, 5, 6, 7)	230g	Hauptgang	61
<i>La Bouillabaisse du Chef, aux Poisson, crevette, moules, safran, fenouil et épices</i>			
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)	47
<i>Le filet de sandre suisse rôti sur choucroute à l'alsacienne, pommes de terre nouvelles, sauce au Crémant d'Alsace</i>	
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:	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

TRÜFFEL-KÄSEFONDUE / La fondue à la Truffe / Truffe-Cheese fondue	PRO PERSON:	48
--	--------------------	-----------

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

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

GEBRATENE PIZOKEL MIT GEMÜSE, BERGKÄSE, RUCOLA (G, O, L, 3, 7)	35
<i>Pizocels sautée. Légumes, fromage des alpage et roquettes</i>	
Pan fried Pizokel, vegetables with Montagne cheese and arugula	
«OSSOBUCO» GESCHMORTE KALBSHAXE IN MERLOT MIT GEMÜSE UND PIZOKEL (G, O, L, 3, 7)	46
<i>Le Jarret de veau braisé façon osso buco, légumes et pizokels</i>	
Braised knuckle of veal with vegetables and pizokel	
RINDERFILET WÜRFEL MIT TRÜFFEL UND TAGLIERINI, FRISCHEM SPINAT UND NUSSBUTTER CRUNCHY (G, O, L, 7, 8)	62
<i>Pointe de filet de bœuf à la truffe, tagliatelle fine, épinards et croquant au beurre noisette</i>	
Strips of beef filet with truffle, tagliarini, spinach and butter crunchy	
CHESA SCHWEINSRÜCKEN-CORDON BLEU, VACHERIN, POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE (O, L, G, 8)	41
<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, RÖSTKARTOFFELN, GEMÜSE (L, 7)	42
<i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes de terre et légumes</i>	
Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, roast potatoes, 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 / 16

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

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

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

10 / 16

Mousse au chocolat, glace au chocolat et gâteau au chocolat

Chocolate mousse, chocolate ice cream and chocolate cake

CRÈME BRÛLÉE MIT POCHIERTEN ZWETSCHGEN UND VANILLE GLACE (O, L, G, 2, 3, 4)

16

Crème brûlée, prunes pochées au vin rouge et glace à la vanille

Crème Brulee, plum compote, vanilla ice cream

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

5 / 1

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

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

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

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

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

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

11 / 18

Les fromages du jour, chutney de poire, moutarde aux figues

Daily selection of cheese, peer chutney, fig mustard

HERKUNFTSDEKLARATION UND ALLERGENE · DÉCLARATION D'ORIGINE ET ALLERGÈNES

Herkunft:

Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Wild: Schweiz/ Graubünden
Lamm: Schweiz / Irland
Zander: Schweiz
Lachs: Norwegen
Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht
Muschel: FAO 41 47 87 Wild
Riesencrevetten: Vietnam Zucht

Origine:

Volaille: Suisse
Porc: Suisse
Veau: Suisse
Boeuf: Suisse / Irlande
Gibier: Suisse / Grison
Agneau: Suisse / Irlande
Sandre: Suisse
Saumon: Norvege
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.