
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 und Beiner in Landquart.

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.

ERSTE EINDRÜCKE · PREMIERS INSTANTS · FIRST IMPRESSIONS

CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING (O, L, G, 1, 3, 4)	MINI	9 / 14
<i>Le Bouquet Végétal Chesa, feuilles de salade verte, légumes croquants, noix, croûtons, dressing maison</i>		
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing	MIT 50gr RAUHLACHS	+ 9
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	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	36
Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.		
BÜNDNER RAUHLACHS, RANDEN, PILZE, TOBIKO KAVIAR UND SALATHERZEN (1, 2, 4, 5, 8)		26
<i>Saumon fume des grison, betterave rouge, champignons, Caviar tobiko et feuilles de salades</i>		
<i>Smoked salmon cubes, beetroot, mushrooms, tobiko caviar and salad hearts</i>		
TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA, LIGURISCHES OLIVENÖL, ZWIEBELN UND GARTENKRÄUTERN (L)		19
<i>Salade de Tomate et Mozzarella de Buffle, Huile d'Olive, Oignons et fines herbes du jardin</i>		
Tomato salad with buffalo mozzarella, ligurian olive oil, onions and garden herbs		
« VITELLO TONATO » KALBSBRATEN MIT HAUSGEMACHTER THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND WASSERMELONE (L,G,1,5)		23
<i>« Vitello Tonato » Roti de veau et sa sauce mayonnaise au Thon, capres et pastèque</i>	ALS HAUPTGANG	+ 16
"Vitello tonato " roasted veal with homemade tuna sauce, capers and watermelon		

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

**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

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

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**

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 BRÄTLER MIT TOMATEN-AVOCADO-CHILI-ROTEZWIEBEL-CEVICHE (L, 5, 7)				56
<i>Le filet de loup de mer rôti sur petite pommes de terre et ceviche à la Tomate, avocat, Chili et oignons Rouge</i>				
Fried fillet of sea bass on roasted potatoes with tomato-avocado-chili-redonion-ceviche				
PIZOKEL PFANNE MIT KRÄUTERN, SOMMERGEMÜSE, CASHEW NÜSSE UND RUCOLA (O, L, G, 3, 7)				35
<i>Casserole de pizocles aux fines herbes, légumes, cashew et roquette</i>				
Pizokel pan with vegetables, herbs, cashew nuts and arugula				
	MIT 50gr RAUHLACHS	+		9
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, POMMES FRITES, GEMÜSE (L, 7)				45
<i>La bavette de bœuf à basse température, jus aux échalotes, pommes frites et légumes</i>				
Slow-cooked and roasted beef flank, shallots jus, chips, vegetables				
MAIS-POULARDENBRUST AUF PIZOKEL MIT KISCHERERBSEN TOMATEN-OLIVEN-KRÄUTER-SALSA (G, L, 3, 7)				39
<i>Suprême de poularde sur pizocles et Salsa aux pois chiche-Tomate-Olive et fines herbes</i>				
Corn-poulard breast on pizokel with chickpeas tomato-olive-herb-salsa				

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, 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

KAFFEE CREME KATALANE MIT KIRSCHEN UND VANILLEGLACE (O, L, G, 2, 3, 4)

16

Crème brûlée au café, compote de cerises et glace à la vanille

Coffee Crème Brule, 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, 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, strawberry

REGIONALE BIO BERGKÄSE 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 / Frankreich

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz / Irland

Zander: Schweiz

Lachs: Norwegen

Wolfsbarsch: FAO 5 Zucht

Origine:

Volaille: Suisse / France

Porc: Suisse

Veau: Suisse

Boeuf: Suisse / Irlande

Sandre: Suisse

Saumon: Norvege

Loup de mer: FAO 5 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.