



AUS LIEBE ZUM GENUSS

*Gibt es einen schöneren Weg zu geniessen?
Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren erlesenen Küchenkreationen.
Hinter all den Gerichten,
die Geniesser in der Chesa glücklich machen,
steckt ein Rezept:
Wir verbinden Leidenschaft für beste Zutaten
mit der Liebe für die Kunst des Kochens.*

*In den Töpfen und Pfannen brutzelt und dampft es
und mit gekonnten Handgriffen entstehen feinste Kreationen.
Jeder kulinarische Moment bei uns ist verbunden mit dem
was das Leben so einzigartig macht: Freude.
In diesem Sinne,
an Guata.*

DEGUSTATIONS MENÜ

(Ab 2 Personen)

HAUSGERÄUCHERTER SCHOTTISCHER LACHS
SENF-DILL SAUCE, LACHSKAVIAR, ROTE ZWIEBELN UND SALATBOUQUET

Home-smoked Scottish salmon
Mustard-dill sauce, salmon caviar, red onions and salad bouquet

HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS
INGWER, KOKOSMILCH, KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNEN

Hokkaido pumpkin cream soup with lemongrass
Ginger, coconut milk, pumpkin seed oil & pumpkin seeds

RINDERFILET MEDAILLONS
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER
MARKTGEMÜSE UND POMMES FRITES

Fillet of beef medallions with homemade herb butter
vegetables and french fries

SAFIENTALER HONIGPARFAIT MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Safientaler honey parfait with citrus fruits

Pro Person / 95

VORSPEISE · STARTERS

WINTERSALAT MIT BAUMNÜSSEN, TRAUBEN GERÖSTETEN KERNEN UND HAUSDRESSING

Winter salad with walnuts, grapes, roasted seeds and housedressing

MINI 8 / 14

NÜSSLISALAT MIT KNUSPRIGEN SPECKSCHEIBEN EI, CROUTONS UND HAUSDRESSING

Corn salad with crispy bacon slices, egg, croutons and housedressing

16

LAUWARMES BELUGALINSENTATAR MIT BERGKRÄUTER SAUERRAHM LACHSKAVIAR UND SALATSPITZEN

Beluga lentil tartare with herb sour cream
salmon caviar and salad tips

18

LAUWARMER ZIEGENKÄSE MIT ROTWEINBIRNE INGWER-BANANEN-CURRY CHUTNEY

Warm goat's cheese with red wine pear
ginger-banana-curry chutney

21

TATAR VOM SCHWEIZER RIND MIT HAUSGEMACHTEM FOCACCIA ROTEN ZWIEBELN UND BERGKRÄUTERDIP

Swiss beef tartare with homemade focaccia
red onions and mountain herb dip

80g 21 / 160g 32

HAUSGERÄUCHERTER SCHOTTISCHER LACHS AN SENF-DILL SAUCE LACHSKAVIAR, ROTE ZWIEBELN UND SALATBOUQUET

Home-smoked scottish salmon with mustard-dill sauce
salmon caviar, red onions and salad bouquet

MINI 16 / 28

HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS INGWER, KOKOSMILCH, KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNEN

Hokkaido pumpkin cream soup with lemongrass
ginger, coconut milk, pumpkin seed oil & pumpkin seeds

AUS DEM BÜNDNERLAND · FROM GRISONS

BÜNDNER GERSTENSUPPE ROHSCHINKEN, SALSIZ, BÜNDNERFLEISCH GEMÜSE UND RAHM

Grisons barley soup
raw ham, salsiz, grisons air dried beef
vegetables and cream

13 / 19

HAUSGEMACHTE CAPUNS ROHSCHINKEN UND BÜNDNERFLEISCH RAHMSAUCE MIT REGIONALEM ALPKÄSE UND ROHSCHINKENSTREIFEN

Homemade capuns
with raw ham and grisons air dried beef
in a cream sauce with regional alpine cheese and strips of raw ham

16 / 32

HAUSGEMACHTE CAPUNS GETROCKNETE TOMATEN, MARRONI UND KÄSEWÜRFEL RAHMSAUCE MIT REGIONALEM ALPKÄSE UND GLASIERTEN ROTEN ZWIEBELN

Homemade capuns
with dried tomatoes, chestnuts and cheese cubes
in cream sauce with regional alpine cheese and glazed red onions

16 / 32

PIZOKELPFANNE MIT GEMÜSE RAHMSAUCE, REGIONALEM ALPKÄSE, SALBEIBUTTER, RÖSTZWIEBELN UND APFELMUS

Pizokel pan with vegetables
cream sauce, regional alpine cheese, sage butter, roasted onions and apple puree

28

"BÜNDNER PLÄTTLI" ROHSCHINKEN, RAUCHSPECK, SALSIZ, BÜNDNERFLEISCH REGIONALER ALPKÄSE ESSIGGEMÜSE, BAUMNÜSSE UND WURZELBROT

"Bündner plättli"
With raw ham, smoked bacon, salsiz, grisons air dried beef
Regional alpine cheese
Pickled vegetables, walnuts and bread

19 / 32

HAUPTGÄNGE · MAIN COURSE

ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE MIT APFELROTKRAUT UND HAUSGEMachten BUTTERPIZOKEL

Duck leg with red cabbage
chestnuts and homemade butter pizokel

39

RINDERFILET WÜRFEL «STROGANOFF» LAUCHSTROH, BASMATIREIS UND RAHM

Beef fillet cubes "stroganoff"
With leek straw, basmati rice and cream

42

CORDON BLEU VOM SCHWEINSRÜCKEN POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE

Cordon bleu of pork
french fries, vegetables

37

TAGLIOLINI A LA CREME SCHWARZER TRÜFFEL UND FRISCHE KRÄUTER

Tagliarini a la creme
With black truffle and fresh herbs

22 / 32

+ Schweizer Burgundertrüffel 1g für CHF 3

RINDERFILET MEDAILLONS MIT HAUSGEMACHER KRÄUTERBUTTER MARKTGEMÜSE UND POMMES FRITES

Fillet of beef medallions with homemade herb butter
vegetables and french fries

52

SCHWEIZER BACHSAIBLING MIT BELUGA LINSEN MARKTGEMÜSE UND FRISCHEM MEERRETTICH

Char from lumnezia with beluga lentils
Market vegetables and fresh horseradish

38

KÄSEFONDUE

(Ab 2 Personen)

KÄSEFONDUE MIT BROT HAUSMISCHUNG SENNEREI PONTRESINA

Cheese fondue with bread
House blend pontresina dairy
36 (pro Person)

Extras

ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN

Mixed Pickles

4

KIRSCH (ZUM BROT TUNKEN)

Cherry-Brandy (for dipping bread)

6

HAUSGEMACHTES FOCACCIA

Homemade focaccia

4

BÜNDNERFLEISCH

Grison Air dried Beef

6

FONDUE CHINOISE

(Auf Vorbestellung)

FONDUE CHINOISE EDELFLAISCH VON KALB UND RIND SELBST ZUBEREITET IN DER RINDERBRÜHE

Fondue chinoise
Veal and Beef
Self prepared in beef broth

POMMES FRITES

BASMATIREIS

Pommes frites
Basmati rice

COCKTAILSAUCE KNOBLAUCHSAUCE KRÄUTERSAUCE CURRYSAUCE

Cocktail sauce
garlic sauce
herb sauce
curry sauce

ESSIGGEMÜSE CHERRYTOMATEN ANANAS TRAUBEN PHYSALIS

Pickled vegetables
cherry tomatoes
pineapple
physalis
grapes

DESSERT

VARIATION VON DER MARRONI MIT RUMKIRSCHEN

Variation of chestnut with rum cherries

10 / 17

SAFIENTALER HONIGPARFAIT MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Safientaler honey parfait with citrus fruits

9 / 16

ZIMTMOUSSE MIT ZWETSCHGENHERZ UND PISTAZIENSABLÉ

Cinnamon mousse with plum heart and pistachiosable

16

HAUSGEMACHTES GLACE UND SORBET VON RONJA VANILLE, SCHOKOLADE, KAFFEE, SAUERRAHM, STRACCIATELLA, PISTAZIE, MARRONI, MALAGA HIMBEER, ZITRONE, ZWETSCHGE, BIRNE

Vanilla, chocolate, coffee, sour cream, stracciatella, pistachio, chestnut, Malaga
Raspberry, lemon, plum, pear

5

pro Kugel

REGIONALE ALPKÄSE UND WEICHKÄSE INGWER-BANANEN-CURRY CHUTNEY, FEIGENSENF

Regional alpine cheese and soft cheese ginger-banana curry chutney, fig mustard

12 / 18

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Château La Rivière – Bordeaux

Château La Rivière Sauternes AC (Semillon – Muscadelle - Sauvignon Blanc)

5cl	2019	10.00
37.5cl	2019	59.00

Weingut Molitor – Rosenkreuz – Mosel

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Beerenauslese VDP

5cl	2018	10.00
37.5cl	2018	60.00

Vielle Prune Réserve

2cl	12.00
-----	-------

Vielle Poire Réserve

2cl	12.00
-----	-------