



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)

LAUWARMER ZIEGENKÄSE MIT ROTWEINBIRNE INGWER-BANANEN-CURRY CHUTNEY

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

RANDENSUPPE MIT SAUERRAHM KOKOSMILCH SONNENBLUMEN & KÜRBISKERNEN

Beetroot soup with sour cream
Coconut milk
Sunflowers & pumpkin seeds

SCHWEIZER BACHSAIBLING MIT BELUGA LINSEN MARKTGEMÜSE UND FRISCHEM MEERRETTICH

Swiss Char with beluga lentils
Market vegetables and fresh horseradish

LIMETTEN-JOGHURT MOUSSE MIT FRISCHER ANANAS

Lime and yogurt mousse with fresh pineapple

Pro Person / 79

VORSPEISE · STARTERS

WINTERSALAT MIT BAUMNÜSSEN, TRAUBEN GERÖSTETEN KERNEN UND FRENCHDRESSING

Winter salad with walnuts, grapes, roasted seeds and housedressing

MINI 8 / 14

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

28

RANDENSUPPE MIT SAUERRAHM KOKOSMILCH SONNENBLUMEN & KÜRBISKERNEN

Beetroot soup with sour cream
Coconut milk
Sunflowers & pumpkin seeds

13

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

17 / 32

HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE CAPUNS GETROCKNETE TOMATEN, MARRONI UND KÄSEWÜRFEL RAHMSAUCE UND REGIONALEM ALPKÄSE

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

16 / 29

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, BÜNDNERSPECK, 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

36

HAUPTGÄNGE · MAIN COURSE

RINDERFILET WÜRFEL «STROGANOFF» BASMATIREIS UND RAHM

Beef fillet cubes "stroganoff"
with basmati rice and cream

45

CORDON BLEU VOM SCHWEINSRÜCKEN POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE

Cordon bleu of pork
french fries, vegetables

37

SCHWEIZER HOHRÜCKENSTEAK VOM LANDSCHWEIN MAIENFELDER PFLAUMEN – ROTWEINSAUCE HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

Swiss rump steak from country pork
Maienfelder plums - red wine sauce
Homemade potato gnocchi

39

TAGLIOLINI A LA CREME SCHWARZER TRÜFFEL UND FRISCHE KRÄUTER

Tagliarini a la creme
With black truffle and fresh herbs

19 / 27

+ 140 Gramm Gebratene Rinderfiletwürfel für CHF 20
+ 1 Gramm Schwarzer Herbstrüffel für CHF 3

RINDERFILET MEDAILLONS MIT HAUSGEMACHTER 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

Swiss Char with beluga lentils
Market vegetables and fresh horseradish

38

KÄSEFONDUE

Ab 2 Personen NUR im Fondueaum
From 2 persons ONLY in the fondue room

HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE MIT BROT

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

DESSERT

**SCHOKOLADEN CHEESECAKE
HAUSGEMACHTE CARAMELSAUCE
ROTWEINBIRNEN**

Chocolate cheesecake
Homemade caramel sauce
Red wine pears

18

**MASCAPRONE-ESPUMA
ORANGENFILETS
HAUSGEMACHTE AMARETTINI**

Mascaprone-espuma with orange fillets
And homemade amarettini

16

LIMETTEN-JOGHURT MOUSSE MIT FRISCHER ANANAS

Lime and yogurt mousse with fresh pineapple

9 / 16

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

vanilla, chocolate, coffee, sour cream, stracciatella, pistachio, 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

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 Lipp Kunz

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

Vielle Poire Réserve Lipp Kunz

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

Herkunft

Geflügel

Schweiz / Frankreich

Schwein

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz / Süd America

Saibling

Schweiz

(Bachsaibling Bremgarten)

Lachs

Schottland Zucht

Kräuterkunde

Lorbeer

Entzündungshemmend & Durchblutungsfördernd

Schnittlauch

Blutdrucksenkend & Cholesterinspiegel
Verdauungsfördernd

Petersilie

Blutdrucksenkend

Ingwer

Aktiviert Darmtätigkeit, Entzündungshemmend

Oregano

Verdauungsfördernd, Gut bei Atemwegserkrankungen, Fördert die Stimmung

Chilli

Gut für den Kreislauf, Durchblutung, Muskelschmerzen

Holunder

Allzweckwaffe gegen Erkältung
Fiebersenkend, schmerzlindernd, Entzündungshemmend
Gut für Nieren und Blase

Für Allergien & Unverträglichkeit haben wir eine separate Speisekarte, gerne händigen wir Ihnen diese auf Wunsch aus & beraten Sie gerne.