



## 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 AN SENF-DILL SAUCE ROTE ZWIEBELN UND SALATBOUQUET**

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

---

### **HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI UND WURZELGEMÜSE**

Homemade beef bouillon  
With pancake strips and vegetables

---

### **RINDERFILET WÜRFEL «STROGANOFF» BASMATIREIS UND RAHM**

Beef fillet cubes "stroganoff"  
with basmati rice and cream

---

### **MASCAPRONE-ESPUMA ORANGENFILETS AMARETTINI**

Mascaprone-espuma with orange fillets  
amarettini

Pro Person / 89

## VORSPEISE · STARTERS

### **WINTERSALAT MIT BAUMNÜSSEN, TRAUBEN GERÖSTETEN KERNEN UND FRENCHDRESSING**

Winter salad with walnuts, grapes, roasted seeds and frenchdressing

MINI 8 / 14

---

### **LAUWARMES BELUGALINSENTATAR AUF RANDENCARPACCIO MIT BERGKRÄUTER SAUERRAHM UND BAUMNÜSSEN**

Beluga lentil tartare  
on beetroot carpaccio  
with mountain herb sour cream  
and walnuts

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 TRÜFFELBUTTER**

Swiss beef tartare with homemade focaccia  
red onions and truffle butter

80g 23 / 160g 34

---

### **HAUSGERÄUCHERTER SCHOTTISCHER LACHS AN SENF-DILL SAUCE ROTE ZWIEBELN UND SALATBOUQUET**

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

28

---

### **HAUSGEMACHTE RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI UND WURZELGEMÜSE**

Homemade beef bouillon  
With pancake strips and vegetables

13 / 19

## 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 VALSER BIO BERGKÄSE UND ROHSCHINKENSTREIFEN**

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

17 / 32

---

**HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE CAPUNS  
GETROCKNETE TOMATEN UND LAUCH  
RAHMSAUCE UND VALSER BIO BERGKÄSE**

Homemade capuns  
with dried tomatoes and leek  
in cream sauce with regional mountain cheese and glazed red onions

16 / 29

---

**PIZOKELPFANNE MIT GEMÜSE  
RAHMSAUCE, VALSER BIO BERGKÄSE, SALBEIBUTTER, RÖSTZWIEBELN UND APFELMUS**

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

28

---

**“BÜNDNER PLÄTTLI”  
ROHSCHINKEN, BÜNDNERSPECK, SALSIZ, BÜNDNERFLEISCH  
VALSER BIO BERGKÄSE  
ESSIGGEMÜSE, BAUMNÜSSE UND WURZELBROT**

"Bündner plättli"  
With raw ham, smoked bacon, salsiz, grisons air dried beef  
Regional mountain 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

---

### **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 GEMÜSE UND FRISCHEM MEERRETTICH**

Swiss Char with beluga lentils  
vegetables and fresh horseradish

38

## KÄSEFONDUE

**Ab 2 Personen NUR im Fondueraum**  
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  
ROTWEINBIRNE**

Chocolate cheesecake  
Homemade caramel sauce  
Red wine pear

18

---

**MASCAPRONE-ESPUMA  
ORANGENFILETS  
AMARETTINI**

Mascaprone-espuma with orange fillets  
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, HIMBEER, ZITRONE, ZWETSCHGE, BIRNE**

vanilla, chocolate, coffee, sour cream, raspberry, lemon, plum, pear

5

pro Kugel

---

**VALSER BIO BERGKÄSE UND WEICHKÄSE  
INGWER-BANANEN-CURRY CHUTNEY, FEIGENSENF**

Regional mountain 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 Amerika

### **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.