

SPEISEKARTE

Liebe Gäste & Freunde der Chesa,

*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!

VORSPEISE · STARTERS

CHESASALAT

RADIESLI | RANDE | GURKE | KERNE | HAUSDRESSING

Chesa salad

radish | beetroot | cucumber | seeds | house dressing

14

LACHSFORELLEN TATAR

SPROSSENSALAT | SAFFRAN | KAVIAR | LUFTBROT

Salmon trout tartare

sprout salad | saffron | caviar | air bread

26

SCHWEIZER RINDSTATAR

TOMATEN | OLIVEN | AIOLI | LUFTBROT

Swiss beef tartare

tomatoes | olives | aioli | air bread

80g. 26 / 160g. 37

MARINIERTE WASSERMELONE

ZIEGENKÄSE ESPUMA | RUCOLA | PINIENKERNE

Watermelon

goat cheese | arugula | pine nuts

22

MELONEN KALTSCHALE

TRAUBEN | ZITRONENMELISSE | FETA

melon cold soup

grapes | lemon balm | feta

16

ONSEN EI

SPARGEL | TRÜFFEL | SPINAT

Onsen egg

asparagus | truffle | spinach

19

BURRATA | BUNTE TOMATEN

BASILIKUM | SALATSPITZEN

burata | colorful tomatoes

basil | lettuce tips

22

Beilagen Änderungen werden mit CHF 3.- verrechnet

AUS DEM BÜNDNERLAND · FROM GRISONS

BÜNDNER GERSTENSUPPE
ROHSCHINKEN | SALSIZ | BÜNDNERFLEISCH
GEMÜSE | RAHM
Grisons barley soup
raw ham | salsiz | grisons air dried beef
vegetables | cream
16 / 24

BÜNDNER CAPUNS
ROHSCHINKEN | RAHMSAUCE
VALSER BIO BERGKÄSE
Regional capuns
ham from grisons | cream sauce
regional mountain cheese
18 / 32

VEGETARISCHE CAPUNS
KAROTTE | MAIS | ZUCCHETTI
RAHMSAUCE
VALSER BIO BERGKÄSE
Regional capuns
carrot | corn | courgette
cream sauce
regional mountain cheese
16 / 29

HAUSGEMACHTE QUARKPIZOKEL
GEMÜSE | RAHMSAUCE
VALSER BIO BERGKÄSE
Homemade pizokel
vegetables | cream sauce
regional mountain cheese
29

Beilagen Änderungen werden mit CHF 3.- verrechnet

HAUPTGÄNGE · MAIN COURSE

KALBS FLANKSTEAK

PIMIENTOS DE PADRÓN | CHIMICHURRI | SÜSSKARTOFFELN

veal flank steak

pimientos de padrón | chimichurri | sweet potatoes

54

HEILBUTT MEDAILLONS

ERBSEN | KRÄUTERVELOUTÉ

halibut medallions

peas | herbs

52

SCHWEINSRÜCKEN CORDON BLEU

VALSER BERGKÄSE | POMMES FRITES | GEMÜSE

Pork cordon bleu

valser mountain cheese | french fries | vegetables

39

GEBRATENES RINDSENTRECÔTE (200g)

PFEFFERSAUCE | WILDER BROKKOLI | SPARGEL | POMMES FRITES

Roasted beef entrecôte (200g)

peppersauce | wild broccoli | asparagus | french fries

56

MAISPOULARDE SUPRÉMÉ

MORCHELN | TOMATE | ERBSE | QUARKPIZOKEL

Maispoularde suprémé

morels | quark pizokel | tomato | pea

42

GRÜNES RISOTTO

SPARGEL | SPINAT | ERDBEERE

green risotto

asparagus | spinach | strawberry

32

Beilagen Änderungen werden mit CHF 3.- verrechnet

KÄSEFONDUE

Ab 2 Personen NUR im Fondue Raum

From 2 persons ONLY in the fondue room

VALSER KÄSEFONDUE MIT BROT

Cheese fondue from Vals & fondue bread

36

(pro Person)

Extras

ESSIGGURKEN | SILBERZWIEBELN

Mixed Pickles

4

KIRSCH (ZUM BROT TUNKEN)

Cherry-Brandy (for dipping bread)

6

BÜNDNERFLEISCH

Grison Air dried Beef

7

DESSERT

STREUSELKUCHEN

JOHANNISBEEREN | WALDBEEREN | SAUERRAHM

crumble cake

currants | forest berries | sour cream

12

LAUWARMER PFIRSICH

THYMIAN | WEISSE SCHOKOLADE | VANILLEGLACE

warm peach

thyme | white chocolate | vanilla ice cream

14

AFFOGATO

VANILLEGLACE | ESPRESSO

Affogato

scoop of vanilla ice cream with fresh espresso

10

COLONEL

ZITRONENSORBET | 4CL VODKA

colonel

lemon sorbet | 4cl vodka

13

HAUSGEMACHTES GLACE UND SORBET VON RONJA

VANILLE | SCHOKOLADE | KAFFEE | SAUERRAHM

ZITRONE | ERDBEERE

Homemade ice cream and sorbet from ronja

vanilla | chocolate | coffee | sour cream

lemon | strawberry

5

pro Kugel

+1.50 Rahm

3 HAUSGEMACHTE PRALINEN

PASSIONSFRUCHT | KOKOS | SALZ KAREMELL

3 homemade pralines

passionfruit | kokos | salted caramel

9

VALSER BIO BERGKÄSE | WEICHKÄSE

APFEL GELEE | FEIGENSENF

Regional mountain cheese and soft cheese

apple - jelly, fig mustard

18

HERKUNFT

Brot | Brötchen | Gipfeli
Schweiz

Poulet
Frankreich

Schwein
Schweiz

Kalb
Schweiz

Rind
Paraguay | Uruguay

Heilbutt
Norwegen

Lachsforelle
Norwegen

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