

SPEISEKARTE

Liebe Gäste & Freunde der Chesa,

Genuss bedeutet für uns mehr als gutes Essen.

*Es sind besondere Produkte, ehrliches Handwerk, ein gutes Glas Wein
und vor allem die Freude daran, gemeinsam eine schöne Zeit zu verbringen.*

*In unserer Küche verbindet Küchenchef Jonas Wedke hochwertige, sorgfältig
ausgewählte Zutaten mit Kreativität, Handwerk und viel Liebe zum Detail.*

*Dabei entstehen Gerichte, die ihren Ursprung nicht vergessen
und dennoch immer wieder überraschen dürfen.*

Als Gastgeber ist es mir wichtig,

dass Sie sich bei uns vom ersten Moment an wohlfühlen.

*Mit persönlichem Service, einer mit Leidenschaft zusammengestellten Weinauswahl
und einer entspannten Atmosphäre möchten wir Ihren Besuch in der Chesa
zu etwas Besonderem machen.*

*Jonas und ich wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns,
guten Appetit und vor allem viel Freude.*

an Guata!

Dominik Reutter & Jonas Wedke

VORSPEISE · STARTERS

CHESASALAT

KÜRBIS | RANDEN | TRAUBEN | KERNE | HAUSDRESSING

chesasalad

pumpkin | beetroot | grapes | seeds | homemade dressing

14

HAUSGEBEIZTER ZANDER

EIERSCHWÄMMLI | BUTTERMILCHSCHAUM | HANFSAMEN

pickled zander

chanterelles | buttermilk foam | hemp seeds

26

SCHWEIZER RINDSTATAR

SCHWARZE BAUMNUSS | POMMERYSENF | SANDDORN | CHAMPIGNONS

swiss beef tartare

black walnut | pommery mustard | sea buckthorn | mushrooms

80g. 27 / 160g. 38

VARIATION VOM KÜRBIS

ZIEGENKÄSE | HONIG | PREISELBEEREN

variation of pumpkin

goat cheese | honey | cranberries

22

CREMESUPPE VOM TOPINAMBUR

HIRSCH SALSIZ | MARONI | PREISELBEEREN

cream soup of Jerusalem artichoke

deer salsiz | chestnuts | cranberries

16

ONSENEI

EIERSCHWÄMMLI | SCHWARZER TRÜFFEL | HOLLANDAISE

onsenei

chanterelles | black truffle | hollandaise

19

Beilagen Änderungen werden mit CHF 3.- verrechnet

AUS DEM BÜNDNERLAND • FROM GRISONS

BÜNDNER GERSTENSUPPE **SPECK | BÜNDNERFLEISCH | GEMÜSE | RAHM**

grisons barley soup
bacon | grisons air dried beef
vegetables | cream

16 / 26

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 COURSES

RINDS ENTRECOTE 200gr.
CAFE DE PARIS | GEMÜSE | POMMES FRITES
beef entrecote 200gr.
café de paris | vegetables | french fries
56

HIRSCH KOTELETT
ROSENKOHL | SPECK | QUARKPIZOKEL
deer chop
brussels sprouts | bacon | quark pizokel
54

REH RAGOUT
ROTKRAUT | MARONI | SPÄTZLI
venison ragout
red cabbage | chestnut | spätzli
42

SCHWEINSRÜCKEN CORDON BLEU
VALSER BERGKÄSE | GEMÜSE | POMMES FRITES
pork cordon bleu
mountain cheese from vals | vegetables | french fries
39

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
KOHLRABI | EIERSCHWÄMMLI | KARTOFFEL
roasted salmon trout fillet
cabbage | chanterelles | potato
52

CARNAROLI RISOTTO MIT GORGONZOLA
BIRNE | BAUMNUSS
carnaroli risotto with gorgonzola
pear | walnut
34

Beilagen Änderungen werden mit CHF 3.- verrechnet

KÄSEFONDUE

Ab 2 Personen NUR im Fondueraum
ONLY in the fondue room

VALSER KÄSEFONDUE MIT BROT
cheese fondue from Vals & fondue bread
36
pro Person | per person

Extras

ESSIGGURKEN | SILBERZWIEBELN
mixed Pickles
5

KIRSCH (ZUM BROT TUNKEN)
cherry-brandy (for dipping bread)
6

BÜNDNERFLEISCH
grison air dried beef
8

BIRNE
pear
5

GSCHWELLTI
potatoes
5

DESSERT

MARONI CHEESECAKE ZWETSCHGENSORBET | MERINGUE

chestnut cheesecake
plum sorbet | meringue

15

HASELNUSS VARIATION BROWNIE | ESPUMA | WEISSES KAFFEE GLACE

variation of hazelnut
brownie | white chocolate ice cream | espuma

14

AFFOGATO VANILLEGLACE | ESPRESSO

affogato
a scoop of vanilla ice cream with fresh espresso

10

SORBET ROYAL BIRNENSORBET | VIELLE POIRE

sorbet royal
a scoop of pear sherbet with pear spirit

14

HAUSGEMACHTES GLACE UND SORBET VON RONJA VANILLE | SCHOKOLADE | WEISSER KAFFEE | SAUERRAHM GRAPEFRUIT | BIRNE | ZWETSCHGE

homemade ice cream and sorbet from ronja
vanilla | chocolate | coffee | sour cream
grapefruit | pear | plum

5

**pro Kugel | per scoop
+1.50 Rahm**

3 HAUSGEMACHTE PRALINEN HIMBEERE | MALAGA | KROKANT

3 homemade pralines
raspberry | malaga | krokant

9

VALSER BIO BERGKÄSE | WEICHKÄSE BIRNENBROT | FEIGENSENF

regional mountain cheese and soft cheese
pear bread | fig mustard

18

HERKUNFT

Brot | Brötchen | Gipfeli
Schweiz

Schwein
Schweiz

Rind
Schweiz | Uruguay | Paraguay

Reh / Hirsch
Schweiz | Österreich | Neuseeland

Lachsforelle
Schweiz

Zander
Niederlande

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