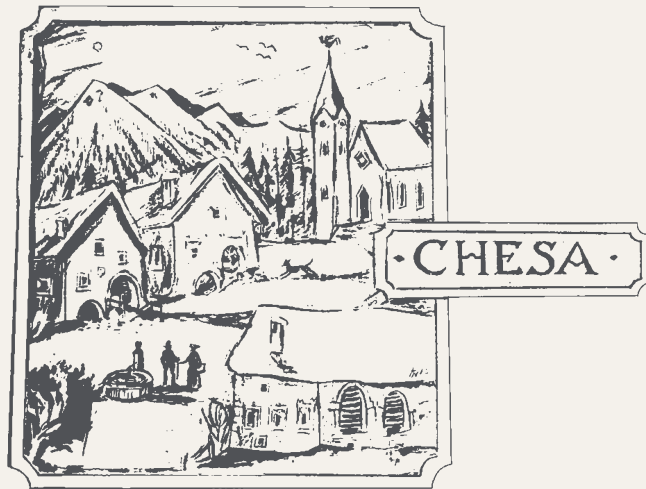


Chesa Winter 2025

Mediterranean Fine Dining Menu





Grüezi und herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns in der «Chesa»,
gelegen in einem der geschichtlich ältesten Hotels in Davos,
begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen «en Guetä».

Grüezi and a warm welcome

We are very pleased to welcome you to our restaurant «Chesa»,
located in one of the most historical hotels in Davos.

We wish you «en Guetä».

*Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über in den Gerichten enthaltene Allergene.
Our staff will be happy to inform you about allergens contained in our dishes.*

All prices in CHF, incl. VAT.

Antipasti | Starters

CHF

Refined appetizers inspired by the Mediterranean coast

Sizilianische rote Garnelen (roh mariniert) ^{2, 7, 8, 12}

Sicilian red shrimps (raw marinated)

18

mit cremiger Burrata, marinierten Cherrytomaten,
Tomatenwasser-Espuma und Basilikumkaviar
*with creamy burrata, marinated cherry tomatoes,
tomato water espuma and basil caviar*

Französische Zwiebelvariation | French onion variation ⁷

14

Ein Zusammenspiel aus gegrillten und karamellisierten Zwiebeln auf cremigem
Kichererbsenpüree, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln und Paprikaöl
*A composition of grilled and caramelised onions on smooth chickpea purée,
finished with crispy onions and paprika oil*

Rindstatar | Beef tartare ^{1, 3, 6, 7, 12}

19

Fein geschnittenes Rindfleisch, abgeschmeckt mit Eigelb, Schalotten,
Kapern und Gewürzgurken, elegant serviert zwischen zwei knusprig gebackenen
Muschelschalen und verfeinert mit der Sauce des Küchenchefs
*Finely chopped beef seasoned with egg yolk, shallots, capers and pickles,
elegantly presented between two crispy baked shell crisps and finished with
the chef's signature sauce*

Schwarze Montanarina | Black Montanarina ^{1, 3, 7, 8}

17

Knusprig frittierte Pizzabasis mit Aktivkohle, serviert mit luftigem
Pecorino-Espuma und geröstetem Pistaziencrumble
*Crispy fried pizza base with activated charcoal, served with
airy pecorino espuma and roasted pistachio crumble*

Herkunft der Hauptzutaten | Product Origin

Rindfleisch|Beef: Schweiz, Graubünden oder Österreich **Kalbfleisch|Veal:** Schweiz **Schweinefleisch|Pork:** Schweiz
Geflügel|Poultry: Schweiz und Frankreich **Wild|Venison:** Schweiz und Österreich (saisonal) **Fisch|Fish:** Schweiz,
Norwegen, Frankreich, Mittelmeerraum **Käse|Cheese:** Schweiz, Italien, Frankreich **Gemüse & Kräuter|Vegetables
& Herbs:** Schweiz, Italien, saisonal frisch aus regionalem Anbau **Eier|Eggs:** Schweiz **Trüffel|Truffle:** Italien **Meeres-
früchte|Seafood:** Mittelmeerraum, Frankreich

Insalate & Verdure | Salads & Greens

CHF

Seasonal compositions from the garden

Gemischter Salat | Mixed salad ^{3, 6, 7, 8, 9, 12}

14

aus Rucola und zarten Blattsalaten, verfeinert mit Nüssen, Karottenstreifen, eingelegten Zwiebeln, Sellerie und Cherrytomaten
with rocket and tender leaf greens, refined with nuts, carrot ribbons, pickled onions, celery and cherry tomatoes

Hellenischer Oktopussalat | Hellenic octopus salad ^{9, 12, 14}

26

mit gegrilltem Oktopus, Sellerie, feiner Paprika- und Karottenbrunoise, verfeinert mit Knoblauch, kaltgepresstem Olivenöl, Salz und Pfeffer
with grilled octopus, celery, fine brunoise of peppers and carrots, enhanced with garlic, cold-pressed olive oil, salt and pepper

Salat aus rotem Rettich | Red radish salad ^{6, 7, 12}

20

und gegrilltem Halloumi-Käse von Zypern, serviert mit jungem Spinat, Granatapfelkernen und einem feinen Orangendressing aus Olivenöl, Orangensaft, Salz und Pfeffer
with grilled Cypriot halloumi, young spinach, pomegranate seeds and a delicate orange dressing of olive oil, orange juice, salt and pepper

Griechischer Salat | Greek salad ^{6, 7, 12}

20

mit roten Zwiebeln, Feta, Gurken, Kalamata-Oliven und nativem Olivenöl extra
with red onions, feta cheese, cucumber, Kalamata olives and extra virgin olive oil

Allergene | Allergens (nummeriert gemäss Schweizer Standard):

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) | *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats)*
2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Crustaceans and products thereof* **3** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Eggs and products thereof* **4** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Fish and products thereof*
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Peanuts and products thereof* **6** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Soy and products thereof* **7** Milch (einschliesslich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Milk (including lactose) and products thereof* **8** Schalenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) | *Tree nuts (walnuts, hazelnuts, almonds, pistachios, etc.)* **9** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Celery and products thereof* **10** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Mustard and products thereof* **11** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Sesame seeds and products thereof* **12** Schwefeldioxid und Sulfite | *Sulphur dioxide and sulphites* **13** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Lupin and products thereof* **14** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | *Molluscs and products thereof*

Zuppe | Soups

CHF

Delicate soups full of flavour and warmth

Rote-Bete-Suppe | Beetroot soup ^{7, 12}

16

mit handgerollten Grissini und einem Hauch von Limettenschale
served with handmade grissini and a touch of lime zest

Kürbissuppe | Pumpkin soup ^{6, 7, 12}

17

mit gerösteten Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
with roasted pumpkin cubes, pumpkin seed oil and toasted pumpkin seeds

Zwiebelvelouté | Onion velouté ^{1, 6, 7, 12}

16

mit knusprigen Röstzwiebeln und einem Hauch Thymian
with crispy fried onions and a hint of thyme

Marseiller Bouillabaisse | Marseille bouillabaisse ^{1, 2, 4, 6, 7, 9, 12, 14}

22

Klassische französische Fischsuppe mit Safran, Knoblauchcroutons, verschiedenen Edelfischen und knusprigem Brot
Classic French fish soup with saffron, garlic croutons, a selection of fine fish and crispy bread

Pasta & Risotti | Pasta & Risotti

Homemade creations with authentic Italian character

Hausgemachte Gnocchi | Homemade gnocchi ^{1, 3, 6, 7, 8}

30

mit verschiedenen Texturen von Steinpilzen, knuspriger Parmesan-Koralle und frischen Gartenkräutern
with different textures of porcini mushrooms, crispy parmesan coral and fresh garden herbs

Hausgemachte Cappellacci | Homemade cappellacci ^{1, 3, 6, 7, 8, 12}

32

mit französischem Hühnerfond, schwarzem Trüffel und einem Hauch Muskat
with French chicken stock, black truffle and a hint of nutmeg

Rote-Bete-Risotto | Beetroot risotto ^{1, 6, 7, 12}

29

mit Limettenschale, serviert mit Rote-Bete-Würfeln und kandierter Zitrone
with lime zest, served with beetroot cubes and candied lemon

Tagliolini alla Forma | Tagliolini alla forma ^{1, 3, 6, 7, 12}

29

Butter-Parmesan-Pasta, am Tisch im Parmesanlaib vollendet
Butter and parmesan pasta, finished tableside in a parmesan wheel

Carne | Meat Courses

CHF

Premium cuts and refined sauces celebrating true craftsmanship

Filet Mignon | Filet mignon ^{5, 7, 8, 10}

58

mit cremiger Pilzsauce, jungem Spinat in Vadouvanöl, gerösteter Nussmischung, Mille-feuille-Kartoffeln und einer Prise Maldon-Salz

served with creamy mushroom sauce, young spinach in vadouvan oil, roasted mixed nuts, mille-feuille potatoes and a touch of Maldon salt

Tomahawk-Steak | Tomahawk steak ^{1, 3, 6, 7, 10, 12}

65

mit französischer Rotweinsauce und Sauce Béarnaise, serviert mit Ofenkartoffeln, Zucchini und geschmorten Tomaten

served with French red wine sauce and Béarnaise sauce, accompanied by roasted potatoes, zucchini and braised tomatoes

Hirschmedaillons | Deer medallions ^{3, 6, 7, 12}

42

mit Himbeerdressing, Kurkuma-Kartoffelespuma und Zwiebelcrumble

served with raspberry dressing, turmeric potato espuma and onion crumble

Gefüllte Hühnerroulade | Filled chicken roll ^{1, 3, 5, 6, 7, 10, 12}

30

mit Scarola, geräucherter Scamorza und schwarzen Oliven, serviert mit Süsskartoffelwürfeln und feiner Zitrus-Butter-Sauce

with escarole, smoked scamorza and black olives, served with sweet potato cubes and delicate citrus butter sauce

Gebratene Ente | Roasted duck ^{3, 6, 7, 9}

39

mit cremigem Süsskartoffelpüree, Gemüsebouquet und fruchtiger Orangensauce

with creamy sweet potato purée, bouquet of vegetables and fruity orange sauce

Contorni | Sides

Als extra Beilage | As separate or additional side

8

Pommes frites · Butterkartoffeln · Kartoffelpüree · Grillgemüse · Süsskartoffelwürfel · Reis · Blumenkohlpüree · Mille-feuille-Kartoffeln

French fries · Buttered potatoes · Mashed potatoes · Grilled vegetables · Sweet potato cubes · Rice · Cauliflower purée · Mille-feuille potatoes

Pesce | Fish Courses

CHF

The best from the sea and lakes, prepared with elegance

Gegrillter Wolfsbarsch | Grilled seabass ^{2, 4, 6, 7, 8, 9}

46

auf aromatischer Romesco-Sauce, garniert mit Microgreens und frischen Kräutern
served on aromatic romesco sauce, garnished with microgreens and fresh herbs

Gegrillter Oktopus | Grilled octopus ^{4, 6, 7, 9, 12, 14}

52

mit fruchtiger Tomatensauce, Grillkartoffeln und knusprigen Selleriechips
with fruity tomato sauce, grilled potatoes and crispy celery chips

Gegrillte Dorade | Grilled gilt-head bream ^{4, 6, 7, 9}

48

mit cremigem Blumenkohlpuée, jungen grünen Bohnen und klassischer Beurre-blanc-Sauce
fillet with creamy cauliflower purée, young green beans and classic beurre blanc sauce

Dolci | Desserts

Sweet finales crafted with passion and finesse

Goldenes Tiramisu | Golden tiramisu ^{1, 3, 6, 7, 8}

14

Feine Schokoladensphäre, gefüllt mit luftiger Mascarpone-Espuma und einem Hauch von Kaffee
Delicate chocolate sphere filled with airy mascarpone foam and a hint of coffee

Birne Helene à la Seehof | 'Belle Hélène' Seehof style ^{1, 3, 6, 7, 8, 12}

14

In Sirup pochierte Birnen, serviert mit Roteli-Glace und warmer Schokoladensauce
Poached pears in syrup, served with Roteli ice cream and warm chocolate sauce

Warme Schokoladen-Espuma | Warm chocolate espuma ^{1, 3, 6, 7, 8, 12}

15

mit Rum-Bavaroise und hausgemachter Haselnussglace
with rum bavaroise and homemade hazelnut ice cream

Formaggi | Selection of fine cheeses ^{3, 6, 7, 8, 10, 12}

16

Eine erlesene Auswahl feinsten Käsesorten aus der Schweiz, Italien und Frankreich, serviert mit Feigenkompott, Nuss-Grissini und Trüffelhonig
from Switzerland, Italy and France, served with fig compote, nut grissini and truffle honey

Spritzig & Erfrischend

CHF

Hugo Holundersirup, Schaumwein, Limettensaft, Soda, Minze	14
Aperol Spritz Aperol, Schaumwein, Soda	14
Campari Milano Campari, Schaumwein, Cranberrysaft, Limettensaft	14

Signature Cocktail

Precision Seehof Weisser Rum, Kokos, Majacujasaft, Cranberrysaft, Zitronensaft	14
La Grande Dame Belvédère Belvedere Vodka, Holunderblütensirup, ganze Limette, Minze, Agnostura, Champagner	19
Revo Hospitality Hennessy Cognac, Frangelico, Zuckersirup, Espresso	15

Winterliche Cocktails

Winter Blue Dream Blue Curaçao, weisser Rum, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup Zimt	16
Apfel Zimt Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Zimt	19
Vanilla Snow Vanillelikör, weisser Rum, Sahne, Zuckersirup, Zimt	16
Zwetschgen Rosmarin Mule Gin, Zwetschgenlikör, Limettensaft, Gingerbeer	19

Klassische Cocktails

Old Fashioned Bourbon, Zuckersirup, Angostura	18
Negroni Gin, Martini Rosso, Campari	17
Cosmopolitan Vodka, Cranberry, Triple Sec, Limettensaft	19
Espresso Martini Grey Goose Vodka, Zuckersirup, Espresso	23
Old Cuban Brauner Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Champagner	23
Rob Roy Single Malt Whisky, Vermouth Red, Angostura	19

Alkoholfreie Cocktails

Cranberry Ginger Fizz Cranberrysaft, Ingwerlimonade, Limettensaft, Sprudel, Honig	14
Alkoholfreier Ginger Hugo Holundersirup, Limettensaft, Ginger Ale	14
Winter Coconut Dream Kokossirup, Apfelsaft, Zitronensaft, Sahne, Zimtsirup	14
Winter Gin Tonic Gin 0,0%, Tonic Water, Grenadine, Cranberries	14
Virgin Espresso Martini Lyre's Coffee, Zuckersirup, Espresso	14

Gin

CHF

Tanqueray London Dry Grossbritannien	43,1 %	4 cl	12
Monkey 47 , Deutschland	47 %	4 cl	16

Vodka

Belvedere , Polen	40 %	4 cl	14
Grey Goose , Frankreich	40 %	4 cl	14

Rum

Havana Club Añejo 3 , Kuba	37,5 %	4 cl	12
Ron Zacapa Centenario, 23 Jahre Guatemala	40 %	4 cl	21

Whisky

Jack Daniel's , Tennessee	40 %	4 cl	12
Glenlivet 12 Double Oak Schottland	40 %	4 cl	19
Glenkinchie 12 , Speyside	43 %	4 cl	15

Filler:

Swiss Mountain Spring: Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon			3
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite			3
Red Bull			4

Vermouth & Bitter

Aperol	11 %	4 cl	9
Campari	23 %	4 cl	9
Martini bianco	15 %	5 cl	9
Pastis	45 %	5 cl	10
Braulio Amaro	21 %	4 cl	9
Averna	32 %	4 cl	9
Ramazzotti	30 %	4 cl	9
Jägermeister	35 %	4 cl	9
San Bitter (alkoholfrei)		10 cl	6

Liköre

CHF

Bündner Röteli	22 %	4 cl	9
Amaretto	28 %	4 cl	9
Baileys	17 %	4 cl	9
Grand Marnier	40 %	4 cl	10
Limoncello	25 %	4 cl	9
Eierlikör	15 %	4 cl	10

Porto & Sherry

Sandeman White Porto	19 %	5 cl	9
Sherry Tio Pepe	15 %	4 cl	9
Lustau Almacenista	20 %	4 cl	9

Cognac & Calvados

Hennessy Fine VSOP	40 %	2 cl	14
Rémy Martin XO	40 %	2 cl	14
Morin Père & Fils Calvados	40 %	2 cl	12
Osborne Carlos Brandy	40 %	2 cl	13

Grappa

Berta Elisi Barriques	43 %	2 cl	9
Berta Tre soli tre	45 %	2 cl	15

Obstbrände

Schladerer Wald Himbeergeist	42 %	2 cl	8
Urs Hecht Kirsch Teresa, im Barrique	40 %	2 cl	12
Fassbind Vieille Prune	40 %	2 cl	9
Fassbind Vieille Poire	40 %	2 cl	9

	CHF	
Schaumwein	10 cl	75 cl
ZERO'SI Blanc 0 % Alkoholfrei Sparkling Dry	8	49
von Salis Bündner BRUT Vin Mousseux AOC, Graubünden, 2023	10	60

Prosecco	10 cl	75 cl
Le Colture Prosecco, Pianer Spumante Extra Dry, Italien	9	49

Champagner im Glas	10 cl	75 cl
Laurent-Perrier La Cuvée, Frankreich, Champagne	19	129
Laurent-Perrier Cuvée Rosé, Frankreich, Champagne	24	157

Champagner	75 cl	
Laurent-Perrier Millésimé 2012, Frankreich, Champagne	155	
Moët & Chandon Champagner Brut Impérial, Frankreich, Champagne	129	

Weisswein offen	10 cl	75 cl
von Salis Cuvée Blanc Seehof Edition, 2024, AOC Graubünden	11	69
Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc		
«vielschichtig, elegant, harmonisch – Bündner Cuvée»		
Kurtatsch Sauvignon Blanc, 2024, Südtirol DOC	9	59
«filigraner Sauvignon, Holunderblüten, Stachelbeeren»		
Endrizzi Chardonnay, 2024, Trentino DOC	8	48
«reiches Bouquet mit Noten von Banane und Apfel»		

Rosewein offen		
Von Salis ROSALIS, AOC Graubünden, Pinot Noir	9	59
«leicht, elegant und frisch – erfrischend feiner Genuss»		

Rotwein offen		
von Salis Malanser Pinot Noir, Spätlese Barrique 2022, AOC Graubünden, Seehof Edition	11	69
«komplex, elegant, finessenreich – Pinot-Perfektion»		
Bodegas Carramimbre Crianza 2022, Ribera del Duero DO, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	9	59
«verführerisch, weich und harmonisch – echter Ribera»		
Russo Siccio 2023, Costa Toscana IGT	8	48
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot «dunkle Früchte, Kräuter – mediterraner Toskaner»		

Bier vom Fass

CHF

Calanda Edelbräu

Stange	30 cl	6
Kübel	50 cl	9

Hofbräu Original

Stange	30 cl	6
Kübel	50 cl	9
Stange Panache	30 cl	6
Kübel Panache	50 cl	9

Flaschenbier

Monsteiner Huusbier	33 cl	8.50
Davoser Blondes	33 cl	8.50
Davoser Winterbock	33 cl	8.50
Calanda 0,0 % alkoholfrei	33 cl	6
Hofbräu Hefeweissbier alkoholfrei	50 cl	9.50
Hofbräu Weizen Hell oder Dunkel	50 cl	9.50

Mineralwasser

Valser Classic oder Valser Silence	35 cl	6
Valser Classic oder Valser Silence	75 cl	10
Aqua Panna	50 cl	9
San Pellegrino	50 cl	9

Softdrinks

Rivella rot, blau	33 cl	6.50
Fanta	33 cl	6.50
Sprite	33 cl	6.50
Coca Cola	33 cl	6.50
Coca Cola Zero	33 cl	6.50
Swiss Mountain Spring	20 cl	7
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer		
Red Bull	25 cl	7.50
Hausgemachte Limonade	30 cl	7.50

Fruchtsäfte/Schorle

CHF

Orangensaft	20 cl	6.80
Cranberrysaft	20 cl	6.80
Maracujasaft	20 cl	6.80
Tomatensaft	20 cl	6.80
Apfelsaft	33 cl	6.50
Apfelsaftschorle	33 cl	6.50
Saftschorle (Maracuja, Cranberry, O-Saft)	30 cl	6.80

Winterliche Heissgetränke

Glühwein rot, weiss	35 cl	8
Seehofpunsch	35 cl	8

Heissgetränke

Kaffee	5
Koffeinfreier Kaffee	5
Espresso	5
Doppelter Espresso	8
Milchkaffee	6
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	7
Heisse Schokolade	7
Heisse Ovomaltine	7
Tasse Tee Ronnefeldt	10
English Breakfast, Green Dragon, Bergkräuter, Fruity Camomile, Refreshing Mint, Sweet Berries	

Heissgetränke mit Schuss

Kaffee Luz	10
Kaffee Baileys	12
Irish Coffee	14

