



# Chesa Grischuna

## Mittagskarte

Willkommen in die Chesa Grischuna mit ihrer einmaligen Geschichte!

Das Hotel und Restaurant wurde 1938 von Hans Guler, dem Spross einer Klosterser Bergführer-Dynastie, eröffnet. Während des zweiten Weltkrieges waren amerikanische GI's hier interniert, die aus Gefangenenlagern in die neutrale Schweiz geflüchtet waren.

Nach dem Krieg kehrten sie mit ihren Familien für einen Ferienaufenthalt zurück. Darunter waren spätere Filmstars, Regisseure und weltberühmte Schriftsteller. International berühmt wurde die Chesa als Hollywood-Grössen wie Greta Garbo, Audrey Hepburn, Bing Crosby und Gene Kelly hier logierten. Das Hotel wurde bald liebevoll «Hollywood on the Rocks» genannt.

Bis heute ist dieses Gesamtkunstwerk an heimischer Handarbeit und Design der 1930er Jahre im Originalzustand erhalten.

Das Mobiliar, das Porzellan und die Tischtücher wurden speziell für die Chesa entworfen. Bekannte zeitgenössische Künstler, wie Alois Carigiet und Hans Schoellhorn bemalten die Fassade und das Innere des Hauses. Heute ist es das jüngste unter Denkmalschutz stehende Hotel der Schweiz.

Bekannt ist die Chesa Grischuna aber auch für das Gourmet-Restaurant unter dem österreichischen Küchenchef Ronald Fressner, der für seine Küche mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde und es damit zu einem der höchst bewerteten Restaurants im ganzen Prättigau gemacht hat.

11.30 – 13.45

# CHESA KLASSIKER

## HORS-D'OEUVRE | VORSPEISEN

**Salade Chesa au lard grillé, roquefort et croûtons à l'ail | 18**

Chesa Salat mit gebratenem Speck, Roquefort und Knoblauchcroûtons

**Salade d'été avec vinaigrette au citron et à l'huile d'olive  
tomates cerises aux herbes, radis, poivrons pointus marinés et  
champignons | 16**

Sommersalat mit Zitronen- Olivenölvinaigrette  
Kräuter-Cherrytomaten, Radiesli, eingelegten Spitzpaprika  
und Champignons

**Pastèque grillée, feta, menthe et pistaches grillées | 17**

Grillierte Wassermelone mit Feta, Limette und gerösteten  
Pistazien

**Burrata, tomates sherry et basilic avec pain bis maison | 21**

Burrata, Cherrytomaten und Basilikum mit hausgemachtem  
Ruchbrot

**Carpaccio de bœuf avec rucola, herbes de notre jardin  
et tubercule de Belp raboté | 32**

Rindscarpaccio mit Rucola, Kräutern aus unserem Garten  
und gehobelter Belper Knolle

## **SOUPES | SUPPEN**

**Gazpacho au fromage frais- Basilic Sable | 16**

Gazpacho mit Frischkäse- Basilicum Sable

**Consommé au Sherry et sa garniture | 18**

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlagen

## **PLATS VÉGÉTARIENS**

### **VEGETARISCHE GERICHTE**

**Quiche aux légumes de saison faite maison  
avec Salades vertes mélangées | 24**

Hausgemachte saisonale Gemüsequiche  
mit gemischten Blattsalaten

**Club sandwich végétarien aux légumes grillés  
et crème de burrata Pommes frites | 26**

Vegetarisches Club Sandwich mit mediterranem Grillgemüse,  
Burrata-Creme und Pommes Frites

**Linguine maison aux petits pois frais, pois mange-tout et  
chanterelles | 32**

Hausgemachte Linguine mit Eierschwämmli, Kefen und  
Zitronenthymian

## POISSON | FISCH

**Spaghetti maison avec crevettes géantes frites, épinards, olives et tomates séchées | 36**

Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Riesencrevetten, Spinat, Oliven und getrockneten Tomaten

**Poisson du jour avec jus d'olives et de câpres, artichauts, citron salé et Fregola Sarda | 51**

Fisch des Tages mit Oliven- Kapernsud, Artischocken, Salzzitrone und Fregola Sarda

**Truite de Klosterser bleue ou rôtie avec beurre fondu, épinards en branches et pommes de terre persillées | 49**

Klosterser Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter und Petersilienkartoffeln

**Dorade entière rôtie pour 2 personnes avec vinaigrette aux herbes, pommes de terre vapeur et feuilles d'épinards | 64. p.P.**

Dorade im Ganzen gebraten für 2 Personen mit Kräutervinaigrette, Salzkartoffeln und Blattspinat

## VIANDE | FLEISCH

Escalope de veau viennoise avec aïelles, citron et salade de pommes de terre et de concombre | 51

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat

Emincé de veau à la zurichoise et rösti au beurre | 53

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Butterrösti

Club sandwich avec poitrine de poularde de maïs rôtie et pommes frites | 31

Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust und Pommes Frites

Tagliata de boef avec rucola, parmesan râpé et chutney de tomates maison | 48

Tagliata vom Rindsentrecôte mit Rucola, gehobeltem Parmesan und hausgemachten Tomaten Chutney

## DESSERTS | SÜSSSPEISEN

**Baies fraîches avec velouté de fleurs de sureau réfrigéré, glace au fior di latte et croquant au chocolat | 17**

Frische Beeren mit Holunderblüten- Champagnersud, Fior di Latte Eis und Schokoladenkrokant

**Bananensplit | 16**

Vanilleglace, Hausgemachte Schokoladensauce, karamellierte Banane und Granola

**Quenelles d'abricots avec glace à la violette et compote d'abricots | 18**

Hausgemachte Marillenknödel mit Veilcheneis und Marillen Kompott

**Crêpes de l'empereur «Kaiserschmarrn» avec une compote de pruneaux cuits et glace à la vanille  
à partir de 2 personnes | 25 p.P.**

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleglace  
*ab 2 Personen*

**Chesa Café glacé | 12**

Chesa Eiskaffee

**Chesa Gugelhopf | 6**

Chesa Gugelhopf

**Gâteau aux noix de grisons | 7**

Bündner Nusstorte

**Tarte aux fruits | 7**

Früchtewähe

**Coup Danemark**

**Glace à la vanille avec sauce au chocolat maison | 14**

Coup Dänemark | Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce

**Coup Chesa**

**Sorbet aux fruits de la passion, glace au Crème aigre et pistache aux fruits marinés | 16**

Coup Chesa | Passionsfruchtsorbet, Sauerrahm- und Pistazieglace mit marinierten Früchten

**Glaces et sorbets maison par boule | 5**

***avec crème fouettée | 2***

Hausgemachte Glace und Sorbets pro Kugel mit *Schlagrahm*

**Vanille, Chocolat, Fraise, Mocca, Noix, Caramel,**

**Crème aigre**

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Baumnuss, Sauerrahm

**Citron, Fruit de la Passion, Framboise, Litchi**

Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer, Litschi

## **POUR LES PETITS CREUX**

### **FÜR ZWISCHENDURCH**

13.45 bis 16.30

#### **Salade Chesa au lard grillé, roquefort et croûtons à l'ail | 18**

Chesa-Salat mit gebratenem Speck, Roquefort  
und Knoblauch Croûtons

#### **Salade d'été avec vinaigrette au citron et à l'huile d'olive tomates cerises aux herbes, radis, poivrons pointus marinés et champignons | 16**

Sommersalat mit Zitronen- Olivenölvinaigrette  
Kräuter-Cherrytomaten, Radiesli, eingelegten Spitzpaprika  
und Champignons

#### **Burrata, tomates sherry et basilic avec pain bis maison | 21**

Burrata, Cherrytomaten und Basilikum mit hausgemachtem  
Ruchbrot

#### **Salsiz de cerf avec fromage alpin du Prättigau et cornichons | 23**

Hirschsalsiz mit Prättigauer Alpkäse und Cornichons

#### **Soupe à l'orge des Grisons faite maison | 16**

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

#### **Club sandwich avec poitrine de poularde de maïs rôtie**

#### **Et pommes frites | 31**

Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust  
und Pommes Frites

#### **Spaghetti Bolognese à la «Pastabar» | 28**

Hausgemachte Spaghetti aus der «Pastabar»  
mit Rindshackfleisch Sauce

#### **Chesa Café glacé | 12**

Chesa Eiskaffee

## **Chesa Gugelhopf | 6**

Chesa Gugelhopf

## **Tarte aux fruits | 7**

Früchtewähe

## **Gâteau aux noix de grisons | 7**

Bündner Nusstorte

## **Coup Danemark**

### **Glace à la vanille avec sauce au chocolat maison | 14**

Coup Dänemark | Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce

## **Bananensplit | 16**

Vanilleglace, Hausgemachte Schokoladensauce, karamellisierte Banane und Granola

## **Coup Chesa**

### **Sorbet aux fruits de la passion, glace au Crème aigre et pistache aux fruits marinés | 16**

Coup Chesa | Passionsfruchtsorbet, Sauerrahmglace und Pistazie mit marinierten Früchten

## **Glaces et sorbets maison par boule | 5**

### ***avec crème fouettée | 2***

Hausgemachte Glace und Sorbets pro Kugel  
*mit Schlagrahm*

## **Vanille, Chocolat, Fraise, Mocca, Noix, Caramel, Crème aigre**

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Baumnuss, Sauerrahm

## **Citron, Fruit de la Passion, Framboise, Litchi**

Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer, Litschi

# BOISSONS | GETRÄNKE

## EAU MINÉRALE | MINERALWASSER

### Eau | Wasser

«Klosters Wasser»	5 dl	6
	1 lt	10
Passugger / Allegra	5 dl	7
	1 lt	12

### Boissons sucrées | Süssgetränke

Coca Cola, Light, Zero	3.3 dl	6
Sprite	3.3 dl	6
Rivella rot, blau	3.3 dl	6
Süssmost, Shorley	3.3 dl	6
Fanta	3.3 dl	6
Ginger Ale	2 dl	6
Schweppes Tonic	2 dl	6
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6
Möhl Apfelwein	5 dl	7
Möhl Apfelwein (alkoholfrei)	5 dl	7

### Fait maison | Hausgemacht

Eistee	3 dl	6
Holunderblütensirup in der Karaffe	5 dl	8
Citron pressé, kalt oder warm	3 dl	6

## BOISSONS CHAUDES | WARMER GETRÄNKE

Espresso	5
Kaffee Crème	6
Doppelter Espresso	7
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	7
Tee	6
Milch (dampferhitzt)	5
Schokolade, Ovo	6
Irish Coffee	18

## JUS DE FRUITS | FRUCHTSÄFTE

### Fraîchement pressé | Frisch gepresst

Orangensaft	2 dl	9
Karottensaft	2 dl	9

### Bouteille | Flasche

Orangensaft	2 dl	7
Tomatensaft	2 dl	7

## BIÈRE | BIER

### Bière à la pression | Bier vom Fass

Sonnenbräu Spezial, hell	3 dl	6
	5 dl	8

### Bière en bouteille | Flaschenbier

Monsteiner Bier hell, dunkel	3.3 dl	7
Clausthaler (alkoholfrei)	3.3 dl	6
Erdinger Weizenbier	5 dl	8
Erdinger (alkoholfrei)	5 dl	8

# FISCH- UND FLEISCHDEKLARATION

## KOCHEN MIT LIEBE, ESSEN MIT LEIDENSCHAFT

Erstklassige Zutaten sind das Wichtigste jeder guten Küche. Daraus machen wir kein Geheimnis. Wir kaufen bei Lieferanten im Prättigau, im Kanton Graubünden sowie in der Schweiz die beste Qualität ein und kochen ausschliesslich mit frischen Zutaten.

Wir orientieren uns an den Grundsätzen der Ernährungslehre und verwenden in unserer Küche weder Haltbarkeitsstoffe noch Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksstoffe.

Wichtig ist uns die Herkunft und Qualität des Fleisches, der Fische und der Meerestiere. Fleisch stammt aus tierfreundlicher Haltung.

**Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch:** Aus Bauernbetrieben in Klosters und Metzgerei Holzen Fleisch, Ennetbürgen

**Lammfleisch:** Hugo Dubno, *kann mit Antibiotika behandelt worden sein*

**Geflügel:** Rageth Landquart, von Escher Zürich, Bianchi Zufikon aus der Schweiz, Frankreich, Ungarn

**Wild:** Österreich aus Eigenjagd, Rageth Landquart

**Aufschnitt und Trockenfleischware:** Fleischzentrum Klosters

**Fisch- und Krustentiere:** Hugo Dubno, Rageth Landquart,  
Bianchi Zufikon

**Forelle:** Familie Tinner aus Klosters

**Zander:** Schweiz, Estland, Wildfang

**Saibling:** Schweiz, Zucht

**Lachs:** Schottland, Zucht

**Bärenkrebs:** Westpazifischer Ozean, FAO 71

**Seezunge:** Niederlande, Wildfang

**Kingfisch:** Dänemark Zucht

**Riesencrevetten Black Tiger:** Vietnam, Aquakultur

**Hummer:** Kanada, USA, FAO 21

Die Jugendschutzbestimmungen verbieten es uns, an unter 16-jährige alkoholische Getränke und an unter 18-jährige gebrannte Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen.

**Chesa Klassiker Mittagskarte | 11.30 – 13.45**