



Chesa Grischuna

Abendkarte

Willkommen in die Chesa Grischuna mit ihrer einmaligen Geschichte!
Das Hotel und Restaurant wurde 1938 von Hans Guler, dem Spross einer Klosterson 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

18.00 – 21.00

MENU D'ÉTÉ | SOMMER MENU

Soupe froide Vichyssoise à la truite de Klosters fumée à la maison à l'huile d'aneth

Kalte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit hausgeräucherter Klosterser- Forelle und Dillöl

Filet de Kingfish Hamachi avec tomate, au poivre et aux scampi Beure Blanc

Medaillon vom Kingfisch mit Tomaten- Pepperonimojo und Scampi Beure Blanc

Steak de veau grillé au bois avec haricots verts au lard, chanterelles et crumble de sarriette

Grilliertes Steak vom Holzenkalb mit Speckbohnen, Eierschwämmli und Bohnenkrautcrumble

Fromage à rebibes de l'Oberland bernois avec terrine de pomme et de céleri et vinaigrette aux figues

Berner Oberländer Hobelkäse mit Apfel- Sellerieterrine und Feigenvinaigrette

Gâteau tiède au chocolat Valrhona avec des cerises marinées, des pistaches et de la glace au pavot

Lauwarmer Valrhona- Schokoladenkuchen mit marinierten Kirschen, Pistazien und Mohneis

3 plats 80

4 plats 95

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 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

Pastèque grillée, feta, citron vert et pistaches grillées | 17

Grillierte Wassermelone mit Feta, Limette und gerösteten Pistazien

Burrata avec une variation de tomates, basilic et pastèque | 24

Burrata mit allerlei Tomaten, Basilikum und grilliertem Pfirsich

Carpaccio de bœuf avec rucola, herbes de notre jardin et tubercule de Belp raboté | 34

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

SOUPES | SUPPEN

Gazpacho au fromage frais- basilic sablés | 16

Gazpacho mit Frischkäse- Basilikum Sablés

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

Risotto aux légumes méditerranéens, olives Taggiasca et rucola | 31

Risotto mit mediterranem Gemüse, Taggiasca Oliven und Rucola

Linguine maison aux chanterelles, pois mange-tout et thym citroné | 32

Hausgemachte Linguine mit Eierschwämmli, Kefen und Zitronenthymian

POISSON | FISCH

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

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

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

VIANDE | FLEISCH

Escalope de veau viennoise avec airelles, 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

Poitrine de poulardes de maïs rôties avec sauce au curry rouge thaï, abricots et nouilles soba et pak choi | 48

Gebratene Maispouardenbrust mit roter Thaicurrysauce, Marillen, Soba Nudeln und Pak Choi

Chateaubriand de bœuf à la sauce béarnaise, pommes de terre sautées et petits légumes | 76 p.P.

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und kleinem Gemüse

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 Latteeis und Schokoladenkrokant

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

Hausgemachter Marillenknödel mit Veilcheneis und Marillen Kompott

Bananensplit | 16

Vanilleglace, hausgemachte Schokoladensauce, karamellisierte Banane und Granola

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*

Crêpe Suzette *à partir de 2 personnes* | 35 p.P.

Crêpe Suzette *ab 2 Personen*

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

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

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: Metzgerei Stiffler Davos und Metzgerei Holzen Fleisch, Ennetbürgen

Lammfleisch: Bianchi Zufikon, 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: Metzgerei Stiffler Davos

Forellen: Fam. Christine und Walter Tinner - Klosters

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

Zander: Schweiz, Estland, Wildfang

Forelle: Schweiz, Zucht

Lachs: Schottland, Zucht

Dorade: Griechenland, Aquakultur

Heilbutt: Norwegen, Zucht

Scampi: Südafrika, Wildfang

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 Abendkarte | 18.00 – 21.00