



19/11/22

Chesa Grischuna

Abendkarte

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

18.00 – 21.00

MENU D'AUTOMNE | HERBST MENU

Filet de truite de fjord confit avec poireaux rôtis et dashi à la courge

Confiertes Fjordforellenfilet mit grilliertem Lauch und Kürbisdashi

Tortelli aux châtaignes de la maison avec mousse aux cèpes et pin

Hausgemachte Kastanientortelli mit Steinpilz- Kiefernschaum

Entrecôte de chevreuil aux myrtilles de Klosters, céleri-rave et quenelles au sarrasin

Reh Entrecôte mit Klosterser Heidelbeeren, Knollensellerie und Buchweizenknödel

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

Berner Oberländer Hobelkäse mit Apfel-Sellerie-Terrine und Feigenvinaigrette

Cheesecake avec compote de coings et croquant à l'avoine

Cheesecake mit Quittenkompott und Haferkrokant

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'automne avec des boulettes de fromage de chèvre frites, de la courge marinée et des betteraves Chioggia | 22

Herbstsalat mit frittierten Ziegenkäsebällchen, eingelegtem Kürbis, und Chioggia Randen

Terrine de cerf de la maison avec de la brioche, du melon mariné avec une crème au vin rouge et aux pommes | 26

Hausgemachte Wildterrinen mit Brioche, eingelegter Melone und Apfel-Rotweincrème

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

Burrata, Cherrytomaten und Basilikum mit hausgemachtem Ruchbrot

Tartare de bœuf avec œuf de caille de Pany, crème à la moutarde et croquant au fromage de montagne | 33 *plat principal* | 45

Rindstatar mit Wachtelei aus Pany, Senfcreme und Bergkäsekrokant

SOUPES | SUPPEN

Soupe crémeuse au gingembre et aux poireaux avec coquilles Saint-Jacques rôties et lardo di Colonnata | 24

Ingwer- Lauchcremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Lardo di Colonnata

Consommé au Sherry et sa garniture | 18

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlagen

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARISCHE GERICHTE

Capuns à la courge faite à la maison avec des pleurotes | 31

Hausgemachte Kürbiscapuns mit Kräuterseitlingen

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

Hausgemachte Linguine mit Eierschwämmli, Kefen und Zitronenthymian

POISSON | FISCH

Poisson du jour accompagné d'un risotto à la courge, de chou braisé et de noisettes grillées | 51

Fisch des Tages mit Kürbisrisotto, geschmorter Federkohl und gerösteten Haselnüssen

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

Klosterser Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter, Blattspinat 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

Civet de cerf chasseur, spätzli et garniture de gibier | 42

Hirschpfeffer mit Spätzli und Wildgarnitur

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

Tarte aux poires Botzi avec crème à la ricotta et glace à la châtaigne | 17.-

Botzi BirnenTarte mit Ricottacreme und Kastanieneis

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

Hausgemachter Marillenknödel mit Veilcheneis und Marillen Kompott

Bananes caramélisées avec de la glace à la vanille, sauce au chocolat de la maison et granola | 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: Rageth Landquart, Bianchi Zufikon

Aufschnitt und Trockenfleischware: Metzgerei Stiffler Davos

Forellen: Fam. Christine und Walter Tinner - Klosters

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

Forelle: Schweiz, Zucht

Lachs: Schottland, Zucht

Dorade: Griechenland, Aquakultur

Fjordforelle: Norwegen, Aquakultur

Scampi: Südafrika, Wildfang

Riesencrevetten Black Tiger: Vietnam, Aquakultur

Jakobsmuscheln: FAO61 Pacific, Northwest. Japan

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