

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 Restaurant im ganzen Prättigau gemacht hat.

11.30 – 13.45



CHESA KLASSIKER

LES ENTRÉES | VORSPEISEN

Huîtres Creuses gratinées et nature avec vinaigrette
à la pomme Granny Smith | 18

Creuse Austern gratiniert und Natur mit Granny Smith
Apfel Vinaigrette

Salade Chesa au lard grillé, roquefort et croûtons à l'ail | 19

Chesa-Salat mit gebratenem Speck, Roquefort
und Knoblauchcroûtons

Tartare de bœuf avec œuf de caille de Pany, creme à la
moutarde et croquant de fromage d'alpage | 33

plat principal | 45

Rindstatar mit Wachtelei aus Pany, Senfcreme und
Alpkäse-Brezeli

Als Hauptgang

Toast Skagen à la Chesa avec brioche maison, crevettes
marinées, oignons nouveaux marinés et caviar scandinave | 32

Toast Skagen à la Chesa mit hausgemachtem Brioche,
marinierten Crevetten, eingelegten Lauchzwiebeln und
skandinavischem Kaviar

SOUPES | SUPPEN

Soupe à l'orge des Grisons maison | 16

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Consommé au Sherry et trois garnitures | 17

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlage

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE

Risotto aux poires Botzi, brocoli sauvage, Taleggio et noix | 36

Risotto mit Botzi-Birnen, wildem Brokkoli, Taleggio und
Baumnüssen

**Capuns de potiron maison avec mousse de noisettes, duxelles
de pleurotes et potiron braisé | 35**

Chesa-Kürbiscapuns mit Kräuterseitling-Duxelles und
geschmortem Kürbis auf Haselnusschaum

POISSON | FISCH

Truite de Klosters bleue ou rôtie avec beurre fondu
et pommes de terre persillées | 53

Klostersetzer Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener
Butter und Petersilienkartoffeln

Filet de sandre rôti, purée de persil et d'épinards, salsifis, choux
de Bruxelles et truffes du Périgord | 59

Gebratenes Zanderfilet mit Petersilien- Spinatpüree,
Schwarzwurzel, Rosenkohl und Perigord-Trüffel

VIANDE | FLEISCH

Escalope de veau viennoise aux airelles, pommes de terre sautées et salade de concombre à la crème | 51

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Sauerrahm

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 | 34

Club-Sandwich mit gebratener Maispouardenbrust und Pommes Frites

Rösti gratiné au fromage avec œuf plat et lardons | 29

Rösti mit Bergkäse überbacken, Spiegelei und Speck

Spaghetti maison au ragoût de boeuf | 32

Hausgemachte Spaghetti mit Hirschragout

DESSERTS | SÜSSSPEISEN

Kaiserschmarrn aux raisins au rhum, compote de pruneaux et glace à la vanille | 25 p.P.

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Zwetschgenröster und Vanilleglace

Strudel aux pommes maison avec sauce vanille | 14

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Sélection de fromages à pâte dure et à pâte molle avec pain aux fruits maison | 18

Auswahl an Hart- und Weichkäse mit hausgemachtem Früchtebrot

Chesa Café glacé | 11

Chesa Eiskaffee

Salade d'oranges avec sorbet à l'orange sanguine | 16
avec 2,5cl de Grand Manier | 21

Orangensalat mit Blutorangensorbet
mit 2,5cl Grand Manier

Chesa Gugelhopf | 5

Chesa Gugelhopf

Gâteau aux noix des Grisons | 7

Bündner Nusstorte

**Coupe Danemark | Glace vanille avec sauce
au chocolat maison | 13**

Coupe Dänemark | Vanilleglace mit hausgemachter
Schokoladensauce

**Chesa Winter Coupe | Sorbet à la figue, glace à la châtaigne,
glace à l'argousier et banane, sauce à l'églantine | 14**

Chesa Winter Coupe | Feigensorbet, Maroniglace, Sanddorn-
Bananenglace und Hagebuttensauce

**Banana Split | Glace à la vanille, sauce chocolat maison, banane
caramélisée et amandes grillées | 16**

Bananensplit | Vanilleglace, hausgemachte Schokoladensauce,
karamellisierte Banane und geröstete Mandeln

**Glaces et sorbets maison | 5
avec *crème fouettée* | 2**

Hausgemachte Glace und Sorbets
mit Schlagrahm

Vanille, Chocolat, Moka, Noisette, Pistache, Crème aigre

Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss,
Pistazie, Sauerrahm

Citron, fruit de la passion, framboise, litchi, fraise

Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer, Litschi, Erdbeere

POUR LES PETITS CREUX | FÜR ZWISCHENDURCH

14.00 bis 16.30

Salade Chesa au lard grillé, roquefort et croûtons à l'ail | 19

Chesa-Salat mit gebratenem Speck, Roquefort
und Knoblauchcroûtons

Soupe à l'orge des Grisons maison | 16

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Rösti gratiné au fromage avec œuf plat et lardons | 29

Rösti mit Bergkäse überbacken, Spiegelei und Speck

Spaghetti maison au ragoût de boef | 32

Hausgemachte Spaghetti mit Hirschragout

Strudel aux pommes maison avec sauce vanille | 14

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Chesa Gugelhopf | 6

Chesa Gugelhopf

Gâteau aux noix des Grisons | 7

Bündner Nusstorte

Pour enfants: nuggets de poulet maison | 18

Für Kinder: Hausgemachte Chicken Nuggets

BOISSONS | GETRÄNKE

EAU MINÉRALE | MINERALWASSER

Eau | Wasser

«Klosters Wasser» still	5 dl	7
	1 lt	10
Passugger, Allegra	2.7 dl	6
	7.7 dl	10

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
Orangina	2.5 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 | WARME GETRÄNKE

Espresso	5
Doppelter Espresso	7
Espresso Macchiato	5.5
Café crème	5.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	7.5
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

Sonnenbräu Spezial	3.3 dl	6
Monsteiner Bier hell, dunkel	3.3 dl	7
Heineken	3.3 dl	6
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: Metzgerei Holzen
Fleisch, Ennetbürgen, Metzgerei Stiffler Davos

Lammfleisch: Alfred von Escher Zürich
Bianchi Zufikon, *kann mit Antibiotika behandelt worden sein*

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

Wild: Österreich aus Eigenjagd, Rageth Landquart, Bianchi Zufikon

Aufschnitt und Trockenfleischware: Metzgerei Stiffler Davos

Brot und Gebäck: Bäckerei Hitz, Küblis Bäckerei Delifrance
Ausschliesslich Schweizer Produkte

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

Forelle: Familie Tinner aus Klosters

Zander: Schweiz, Estland, Wildfang

Kingfish: Dänemark, Zucht

Lachs: Schottland, Zucht

Bärenkrebs: Westpazifischer Ozean, FAO 71

Seezunge: Niederlande, Wildfang

Riesencrevetten Black Tiger: Vietnam, Aquakultur

Crevetten in Lake : Chile, Zucht

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.