



Chesa Grischuna

Abendkarte

Willkommen in der Chesa Grischuna mit ihrer einmaligen Geschichte!
Das Hotel und Restaurant wurde 1938 von Hans Guler, dem Spross einer Klostertser Bergführer-Dynastie, eröffnet. Während des zweiten Weltkrieges waren amerikanische GI's hier interniert, die aus Gefangenenlagern in die neutrale Schweiz geflüchtet sind. 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 – 21.30

MENU D'HIVER | WINTERMENÜ

Terrine de foie de canard avec oranges sanguines marinées, sorbet orange et argousier, et brioche maison | 38

Entenleberterriner mit marinierten Blutorange, Orange-Sanddorn-Sorbet und hausgemachter Brioche

Flétan avec chou pointu braisé, raisins confits, tapenade raisins secs et noisettes, et sauce mignonette | 36

plat principal | 62

Heilbutt mit geschmortem Spitzkohl, kandierten Trauben, Rosinen-Haselnuss-Tapenade und Sauce Mignonette

als Hauptgang

Entrecôte d'Angus grillée au charbon de bois façon Stroganoff, crème au cerfeuil, poivrons confits, cornichons glacés et Pommes Dauphine | 59

Holzkohlegrilliertes Angus-Rindsentrecôte à la Stroganoff, Kerbelcreme, confierte Peperoni, glasierte Gewürzgurken und Pommes Dauphine

Truffe "La Bouse" avec confit d'abricot et pain aux noix | 18

Trüffel La Bouse mit Aprikosenconfit und Baumnussbrot

Knödel au séré et nougat avec ragoût d'ananas et sauce à la fève tonka | 21

Topfen-Nougat-Knödel mit Ananasragout und Tonkabohnensauce

Menu complet	Komplettes Menü	130
4 plats	4 Gänge	115
3 plats	3 Gänge	95

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

Salade de doucette avec viande de cerf séchée maison et chanterelles du
Prättigau marinées | 26

Nüsslisalat mit hausgemachtem Hirschtrockenfleisch
und eingelegten Prättigauer Eierschwämmli

Variation duette de fromage de chèvre avec betteraves marinées, wasabi
et calamansi | 25

Zweierlei vom Ziegenkäse mit marinierten Renden, Wasabi und Kalamansi

Tartare de boeuf avec oeuf de caille de Pany, creme à la moutarde
et croquant du fromage de montagne | 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

Consommé au Sherry et trois garnitures | 17

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlage

Soupe de potiron et citronnelle avec noix de Saint-Jacques, graines de courge grillées, physalis marinés et courge butternut marinée | 26

Kürbis-Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln, gerösteten Kürbiskernen, eingelegter Physalis und gepickeltem Butternutkürbis

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 Haselnussschaum

POISSON | FISCH

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

Klosterset Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter
und Petersilienkartoffeln

Sole entière rôtie avec sauce au citron, mini-artichauts, tomates cerise jaunes et
petites pommes de terre | 76

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Zitronensauce, Babyartischocken, gelben
Cherrytomaten und kleinen Kartoffeln

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

Médailлон d'entrecôte de cerf avec racine de persil, radicchio, cassis et strudel de
semoule aux châtaignes, cuit au four | 62

Medaillon vom Hirschentrecôte mit Petersilienwurzel, Radicchio, Cassis und
gebackenem Kastanien-Griessstrudel

Chateaubriand à la sauce béarnaise, pommes de terres rissolées / pommes frites
maison et petits légumes | 76 p.P.

à partir de 2 personnes

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln / handgeschnittenen
Pommes Frites und kleinem Gemüse

ab 2 Personen

DESSERTS | SÜSSSPEISEN

Gâteau au fromage blanc avec mandarines et graines de pavot du Waldviertel | 17

Quarkkuchen mit Mandarinen und Waldviertler Mohn

Mini Magnum aux fruits de la passion e mangue et mûres | 18

Passionsfrucht-Mini-Magnum mit Mango und Brombeeren

Kaiserschmarrn aux raisins au rhum, éclats d'amandes grillées, compote de pruneaux et glace à la vanille | 25 p.P.

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, gerösteten Mandelsplittern, Zwetschgenröster und Vanilleglace

Crêpe Suzette | filets d'oranges, beurre d'orange, glace à la vanille, Grand Marnier flambé à table

à partir de 2 personnes | 35 p.P.

Crêpe Suzette | Orangenfilets, Orangenbutter, Vanilleglace, Grand Marnier am Tisch flambiert

ab 2 Personen

Salade d'orange avec sorbet à l'orange sanguine | 16

avec 2,5cl de Grand Manier | 21

Orangensalat mit Blutorangensorbet

mit 2,5cl Grand Manier

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

Banana Split | Glace à la vanille, glace au chocolat, sauce chocolat maison, banane caramélisée et éclats d'amandes grillées | 16

Bananensplit | Vanilleglace, Schokoladenglace, hausgemachte Schokoladensauce, karamellisierte Banane und geröstete Mandelsplitter

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, Himbeere, Litschi, Erdbeere

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

Heilbutt: Nordostatlantik, FAO 27, Wildfang

Lachs: Schottland, Zucht

Jakobsmuschel: Westpazifischer Ozean, FAO 61, Wildfang

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.