



Chesa Grischuna

Abendkarte

Willkommen in der 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 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

Queue de rock lobster grillée, vinaigrette aux agrumes, asperges vertes grillées et pamplemousse rose mariné | 38

Gebratener Rock-Lobster-Schwanz mit Zitrusfrucht-Vinaigrette, grilliertem grünem Spargel und mariniertes rosa Grapefruit

Fagottelli maison au fior di latte, crème de petits pois et morilles | 24
plat principal | 36

Hausgemachte Fagottelli mit Fior di Latte, Erbsencreme und Morcheln
als Hauptgang

Médailon de selle d'agneau de Sisteron en croûte d'ail des ours, knödel aux grattons, asperges blanches et barba di frate | 64

Medaillon vom Sisteron-Lammrücken mit Bärlauchkruste, Grießenknödel, weissen Spargeln und Barba di Frate

Duo de fromages de brebis, tomates cerises aigres-douces et pain au levain croustillant | 17

Zweierlei Schafkäse mit süss-sauren Cherrytomaten und knusprigem Sauerteigbrot

Cheesecake crémeux, rhubarbe marinée et fraises | 21

Cremiger Cheesecake mit eingelegtem Rhabarber und Erdbeeren

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

CHESA KLASSIKER

LES ENTRÉES | VORSPEISEN

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

Velouté de babeurre à l'ail des ours, strudel à l'ail des ours, petits pois et gel de calamansi | 22

Bärlauch-Buttermilchcremesuppe mit Bärlauchstrudel, Erbsen und Kalamansi-Gel

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARISCHE GERICHTE

Malfatti aux tomates séchées, épinards frais, pignons de pin et olives Taggiasca | 36

Malfatti mit getrockneten Tomaten, Blattspinat, Pinienkernen und Taggiasca-Oliven

Aubergine grillée au charbon de bois, falafel poêlé, crème de noix de cajou et yaourt grec | 32

Auf Holzkohle grillierte Aubergine mit gebratenem Falafel, Cashewnusscreme und griechischem Joghurt

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

Flétan poêlé avec beurre blanc à la crème acidulée, blinis de pommes de terre et
légumes de printemps | 56

Gebratener Heilbutt mit Sauerrahm-Beurre-blanc, Kartoffel-Blinis und allerlei
Frühlingsgemüse

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

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

Heilbutt: Nordostatlantik, FAO 27, Wildfang

Lachs: Schottland, Zucht

Riesencrevetten Black Tiger: Vietnam, Aquakultur

Crevetten in Lake: Chile, Zucht

Rock Lobster: FAO 51, Indischer Ozean

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.