



# Chesa Grischuna

## Mittagskarte

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 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.

11.30 – 13.45 Uhr

# CHESA KLASSIKER

## HORS-D'OEUVRE | VORSPEISEN

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

Chesa Salat mit gebratenem Speck, Roquefort  
und Knoblauch-Croutons

Salade estivale à la vinaigrette au citron et à l'huile d'olive,  
tomates vertes marinées, radis et champignons | 17

Sommersalat mit Zitronen-Olivenölvinaigrette, eingelegten  
grünen Tomaten, Radiesli und Champignon

Pastèque grillée, feta croustillante et vinaigrette au concombre  
et à l'aneth | 22

Grillierte Wassermelone mit knusprigem Fetakäse und  
Gurken-Dillvinaigrette

Tomates cerises multicolores marinées, accompagnées de  
burrata, d'une crème au basilic et d'olives confites | 23

Marinierte bunte Cherrytomaten mit Burrata, Basilikumcreme  
und kandierten Oliven

Tartare de bœuf avec un sorbet au gaspacho vert et de pain noir  
grillé | 36

*plat principal* | 45

Rindstatar mit grünem Gazpachosorbet und geröstetem  
Schwarzbrot

*als Hauptgang*

## **SOUPES | SUPPEN**

**Gaspacho maison à la crème de ricotta et au basilic | 17**

Hausgemachte Gazpacho mit Ricotta Creme und Basilikum

**Consommé au Sherry et sa garniture | 18**

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlagen

## **PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARISCHE GERICHTE**

**Tarte fine aux légumes méditerranéenne à la glace au basilic et  
à la mousse de tomate | 32**

Mediterrane Gemüse Tarte mit Basilikumeis und Tomaten

Espuma

**Raviolis maison aux épinards et aux herbes, accompagnés de  
fromage Pd'alpage du Prättigau | 36**

Hausgemachte Kräuter-Spinatravioli mit Prättigauer Alpkäse,  
Eierschwämmli und Zitronenschaum

## POISSON | FISCH

**Truite de Klosterser bleue ou rôtie avec beurre fondu et pommes de terre persillées | 49**

Klosterser Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter und Petersilienkartoffeln

**Filet de loup de mer poêlé avec un coulis de tomates, du fenouil épicé et des panzerotti au basilic | 52**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomatensud, Gewürzfenchel und Basilikum Panzerotti

**Spaghetti maison avec crevettes géantes frites, épinards, olives et tomates séchées | 38**

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

Club sandwich avec poitrine de poularde de maïs rôtie et pommes frites | 34

Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust und Pommes Frites

## DESSERTS | SÜSSSPEISEN

Mousse à la panna cotta aux fruits des bois et à la verveine citronnée | 18

Mousse von der Panna Cotta mit Waldbeeren und Zitronenverbene

Beignets aux abricots faits maison accompagnés de glace au yaourt | 21

Hausgemachte Marillenknödel mit Joghurteis

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*

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

Chesa Gugelhopf | 6

Chesa Gugelhopf

Gâteau aux noix de grisons | 7

Bündner Nusstorte

Tarte aux fruits | 7

Früchtewähe

### **Chesa Magnum | 9**

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

### **Banana Split | 16**

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

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

### **Coupe Danemark | 14**

Glace à la vanille avec sauce au chocolat maison

Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce

### **Coupe Chesa | 16**

Sorbet à la framboise, glace au yaourt et glace à la pistache

Himbeersorbet, Joghurt- und Pistazienglace

### **Glaces et sorbets maison par boule | 5**

*avec crème fouettée | 2*

Hausgemachte Glaces und Sorbets pro Kugel mit Schlagrahm

### **Vanille, chocolat, moka, yaourt, pistache**

Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt, Pistazie

### **Citron, framboise, abricot, pêche sanguine, cerise acide, fraise**

Zitrone, Himbeer, Aprikose, Blutpfirsich, Sauerkirsche, Erdbeere

## POUR LES PETITS CREUX

### FÜR ZWISCHENDURCH

13.45 bis 16.30 Uhr

#### Chesa Magnum | 9

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

#### Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

#### Coup Danemark | 14

##### Glace à la vanille avec sauce au chocolat maison

Vanilleglace mit hausgemachter  
Schokoladensauce

#### Coupe Chesa | 16

##### Sorbet à la framboise, glace au yaourt et glace à la pistache

Himbeersorbet, Joghurt- und  
Pistazienglace

#### Glaces et sorbets maison par boule | 5

##### *avec crème fouettée | 2*

Hausgemachte Glace und Sorbets pro Kugel  
*mit Schlagrahm*

## GLACÉ

### Vanille, chocolat, moka, yaourt, pistache

Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt, Pistazie

## SORBETS

### Citron, framboise, abricot, pêche sanguine, cerise acide, fraise

Zitrone, Himbeer, Aprikose, Blutpflirsich, Sauerkirsche,  
Erdbeere

**Chesa Gugelhopf | 6**

Chesa Gugelhopf

**Gâteau aux noix de grisons | 7**

Bündner Nusstorte

**Tarte aux fruits | 7**

Früchtewähe

# BOISSONS | GETRÄNKE

## EAU MINÉRALE | MINERALWASSER

### Eau | Wasser

«Klosters Wasser»	5 dl	6
	1 lt	10
Passugger / Allegra	5 dl	7
	1 lt	12

### 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
Fanta	3.3 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 | WARMER GETRÄNKE

Espresso		5
Kaffee Crème		6
Doppelter Espresso		7
Cappuccino		6,5
Latte Macchiato		7
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

Monsteiner Bier hell, dunkel	3.3 dl	7
Calanda (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:** Aus Bauernbetrieben in Klosters und Metzgerei Holzen Fleisch, Ennetbürgen

**Lammfleisch:** 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, Bianchi

**Aufschnitt und Trockenfleischware:** Fleischzentrum Klosters

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

**Forelle:** Familie Tinner aus Klosters

**Wolfsbarsch:** Aquakultur, Griechenland

**Saibling:** Schweiz, Zucht

**Lachs:** Schottland, Zucht

**Bärenkrebs:** Westpazifischer Ozean, FAO 71

**Seezunge:** Niederlande, Wildfang

**Kingfisch:** Dänemark Zucht

**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.