



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 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 Uhr

MENU D'ÉTÉ | SOMMER MENU

Truite de Klosters fumée maison, accompagnée de pain noir croustillant et de radis marinés | 32

Hausgeräucherte Klosterser Forelle mit knusprigem Schwarzbrot und eingelegten Radiesli

Strudel de semoule cuit aux chanterelles, à la pêche grillée et au beurre blanc au romarin | 26

Gekochter Griess-Strudel mit Eierschwämmli, grilliertem Pfirsich und Rosmarin-Beurre blanc

Steak de veau « al Limone » de Holzen, accompagné de petits oignons confits, d'épinards en branches et de pommes dauphinoises | 67

Holzen Kalbssteak al Limone mit glasierten Milken, Blattspinat und Pommes Dauphine

Brillant Savarin accompagné d'une salade aux herbes et de truffes d'été | 16

Brillant Savarin, serviert mit Kräutersalat und Sommertrüffel

Composition de pois, pomme Granny Smith et estragon | 18

Komposition von Erbsen, Granny-Smith-Apfel und Estragon

4 plats

4 Gänge

95

3 plats

3 Gänge

80

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-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 | 21

Grillierte Wassermelone mit knusprigem Fetakäse und Gurken- Dillvinaigrette

Tartare de bœuf avec un sorbet au gaspacho vert et de pain noir grillé | 34
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 aux légumes méditerranéens, glace au basilic et mousse de tomates | 29

Mediterrane Gemüse Tarte mit Basilikumeis und Tomaten Mousse

Raviolis maison aux épinards et aux herbes, accompagnés de fromage d'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 | 53

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 | 54

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

Secreto de porc ibérique de bellota grillé au charbon de bois, accompagné de raviolis au porc effiloché, de piments grillés et de piment d'Espelette | 54

Auf Holzkohle grilliertes Secreto vom Ibérico-Bellota-Schwein mit Pulled-Pork-Ravioli, grillierten Pimientos und Piment d'Espelette

Chateaubriand de bœuf à la sauce béarnaise, pommes de terre sautées et petits légumes | 76 p.P.

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und kleinem Gemüse

DESSERTS | DESSERT

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

Assiette de fromages accompagnée d'une baguette aux abricots
et au chocolat | 24

Käseplatte mit Aprikosen- Schokoladenbaguette

Forêt-noire revisitée aux cerises | 19

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte

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

Crêpe Suzette *à partir de 2 personnes* | 35 p.P.

Crêpe Suzette *ab 2 Personen*

Banana Split

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

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

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

Chesa Magnum | 9

Chocolat noir, mousse au chocolat blanc, noisettes

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

Glaces et sorbets maison par boule | 5

avec crème fouettée | 2

Hausgemachte Glace und Sorbets pro Kugel
mit Schlagrahm

Vanille, chocolat, moka, yaourt, pistache

Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Pistazie

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

Zitrone, Himbeere, Aprikose, Blutpfirsich, Sauerkirsche, 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.

Brot und Gebäck: Bäckerei Hitz-Küblis, Délifrance, ausschliesslich Schweizer Produkte

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Metzgerei Holzen Fleisch-Ennetbürgen, Hugo Dubno, Rageth-Landquart, Bianchi-Zufikon

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: Österreich aus Eigenjagd, Bianchi – Zufikon

Pata Negra Iberico, „Bellota“, Spanien, Hugo Dubno

Aufschnitt und Trockenfleischware: Metzgerei Stiffler Davos, Rageth-Landquart, Bianchi-Zufikon

Forellen: Christine und Walter Tinner-Klosters

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

Wolfsbarsch: Aquakultur, Griechenland

Lachs: Zucht, Schottland

Dorade: Aquakultur, Griechenland

Scampi: Wildfang, Südafrika

Riesencrevetten Black Tiger: Aquakultur, Vietnam

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.

Chesa Klassiker Abendkarte | 18.00 – 21.00 Uhr