



Chesa Grischuna

Mittags Menu

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 baldliebevoll «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 | 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

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

Pastèque grillée, feta croustillante et vinaigrette au concombre et à l'aneth | 21

Grillierte Wassermelone mit knusprigem Fetakäse und Gurken-Dillvinaigrette

Tranches de filet de bœuf marinées sur pain au matcha grillé, accompagnées de chimichurri et de salade de chou | 29

Marinierte Tranchen vom Rinderfilet auf geröstetem Matcha-Brot mit Chimichurri und Coleslaw

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

Klosterset Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter und Petersilienkartoffeln

Filet de bar 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

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

Club Sandwich mit gebratener Maispouardenbrust und Pommes Frites

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

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

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 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

POUR LES PETITS CREUX | FÜR ZWISCHENDURCH

13:45 – 16.30 Uhr

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

Hausgemachte Gazpacho mit Ricotta Creme und Basilikum

Salade Chesa au lard grillé, roquefort et croûtons à l'ail | 18

Chesa-Salat mit gebratenem Speck, Roquefort
und Knoblauch Croûtons

**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

**Tranches de filet de bœuf marinées sur pain au matcha grillé,
accompagnées de chimichurri et de salade de chou | 29**

Marinierte Tranchen vom Rinderfilet auf geröstetem Matcha-
Brot mit Chimichurri und Coleslaw

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

Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust
und Pommes Frites

Chesa Magnum | 9

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

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 Glace und Sorbets pro Kugel

mit Schlagrahm

GLACÉ

Vanille, chocolat, moka, yaourt, pistache

Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Pistazie

SORBETS

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

Zitrone, Himbeere, Aprikose, Blutpfirsich, Sauerkirsche,
Erdbeere

Chesa Gugelhopf | 6

Chesa Gugelhopf

Gâteau aux noix de grisons | 7

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Tarte aux fruits | 6

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, 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 pressée, kalt oder warm	3 dl	6

BOISSONS CHAUDES | WARME 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.

Brot und Gebäck: Bäckerei Hitz, Küblis Bäckerei 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

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

Forellen: Fam. 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 Mittags Menu | 11:30 – 13:45 Uhr