



Chesa Grischuna

Abendkarte

Willkommen in der Chesa Grischuna mit ihrer einmaligen Geschichte!
Das Hotel und Restaurant wurde 1938 von Hans Guler, dem Spross einer Klosterson 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'AUTOMNE | HERBSTMENU

Filet de féra mariné, accompagné de chou-rave, d'abricots confits et d'une mayonnaise aux graines de courge | 34

Mariniertes Felchen-Filet, mit Kohlrabi, eingelegten Aprikosen und Kürbiskern-Mayonnaise

Boulettes de cèpes à la vapeur accompagnées de chou blanc fume | 28

Gedämpfter Steinpilzdumpling mit geräuchertem Weisskabis

Médailon de dos de chamois à la sauce Grand Veneur, tartelette aux noix noires, céleri-rave et myrtilles de Klosters | 62

Medaillon vom Gamsrücken in Sauce Grand Veneur, schwarzes Walnuss-Törtchen, Knollensellerie und Heidelbeeren aus Klosters

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

Brillant Savarin mit Kräutersalat und Sommertrüffeln

Dessert aux marrons, à la poire et au safran | 18

Süßes von der Marroni, Birne und Safran

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 | 19

Chesa Salat mit gebratenem Speck, Roquefort und Knoblauch-Croutons

Salade d'automne aux boulettes de fromage de chèvre cuites au four, aux chanterelles et aux œufs de caille | 22

Herbstsalat mit gebackenen Ziegenkäsebällchen, Eierschwämmli und Wachtelei

Terrine de gibier maison accompagnée de melon confit, de céleri-branchette et de brioche | 26

Hausgemachte Wildterriner mit eingelegter Melone, Stangensellerie-Salat und Brioche

Tartare de bœuf avec un sorbet au gaspacho vert et de pain noir grillé | 36
plat principal | 45

Rindstatar mit grünem Gazpacho Sorbet und geröstetem Schwarzbrot
als Hauptgang

SOUPES | SUPPEN

Velouté de gingembre et de poireaux, accompagné d'un chutney d'abricots, de coquilles Saint-Jacques et de noisettes grillées | 24

Ingwer-Lauchcremesuppe mit Aprikosen Chutney, Jakobsmuschel und gerösteten Haselnüssen

Bouillon corsé au sherry et aux trois garnitures | 18

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlagen

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARISCHE GERICHTE

Crêpes au sarrasin et à la courge, accompagnées d'une gelée de chou rouge et d'airelles et de châtaignes caramélisées | 32

Buchweizen-Kürbis Crêpe mit Rotkohl-Preiselbeer Gel und karamellisierten Kastanien

Raviolis maison aux épinards et aux herbes, au fromage d'alpage du Prättigau, aux chanterelles et à la mousse au citron | 36

Hausgemachte Kräuter-Spinatravioli mit Prättigauer Alpkäse, Eierschwämmli und Zitronenschaum

POISSON | FISCH

Truite de Klosterser bleue ou rôtie avec beurre fondu, épinards en branches et pommes de terre persillées | 53

Klosterser Forelle blau oder gebraten mit geschmolzener Butter und Petersilienkartoffeln

Médailon de flétan cuit à la vapeur, beurre blanc aux poireaux, gnocchi à la courge et d'une salade de choux de Bruxelles et de poires | 56

Gedämpftes Heilbutt-Medailon, Butter-Lauch-Sauce, Kürbisgnocchi mit einem Salat aus Rosenkohl und Birnen

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 aïelles, 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

Daube de cerf au poivre accompagnée de spätzli et d'un assortiment de gibier | 49

Hirschpfeffer mit Spätzli und Wildgarnitur

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 gegrilltes „Secreto“ vom iberischen Bellota-Schwein, serviert mit Ravioli und Pulled Pork, gegrillten Pimentos und Espelette-Pfeffer

Selle de chevreuil pour 2 personnes, accompagnée d'une sauce Grand Veneur, de spätzli et de légumes d'automne | 76 p.P.

Rehrücken für 2 Personen mit Sauce Grand Veneur, Spätzli und herbstlichem Gemüse

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

Boulettes de fromage blanc maison aux myrtilles de Klosters et glace au yaourt | 21

Hausgemachte Quarkknödel mit Klosterser Heidelbeeren und Joghurteis

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

Käseplatte mit Aprikosen- Schokoladenbaguette

Composition de pois, pomme Granny Smith et estragon | 18

Composition von Erbsen, Granny Smith-Apfel und Estragon

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*

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

Crêpe Suzette *ab 2 Personen*

Chesa Magnum | 9

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

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

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

Heilbutt: Zucht, Norwegen

Lachs: Zucht, Schottland

Dorade: Aquakultur, Griechenland

Scampi: Wildfang, Südafrika

Riesencrevetten Black Tiger: Aquakultur, Vietnam

Jakobsmuscheln: FAO61, Japan

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