



Chesa Grischuna

Mittagskarte

Willkommen in die 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

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 Knoblauchcroûtons

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
salade de céleri-branche 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

Soupe à l'orge des Grisons faite maison | 16

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Bouillon corsé au sherry et aux trois garnitures| 18

Kraftbrühe mit Sherry und dreierlei Einlagen

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE

Crêpe au sarrasin et à la courge, avec un gelé de chou rouge et d'airelles et des 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-Medaillon, 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 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

Daube de cerf au poivre accompagnée de spätzli et d'un accompagnement de gibier | 42

Hirschpfeffer mit Spätzli und Wildgarnitur

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

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 Magnum | 9

Zartbitter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

Chesa Gugelhopf | 6

Chesa Gugelhopf

Gâteau aux noix de grisons | 7

Bündner Nusstorte

Tarte aux fruits | 7

Früchtewähe

Banana Split

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

Vanilleeis, Schokoladeneis, hausgemachte Schokoladensoße,
karamellisierte Banane und geröstete Mandelsplitter

Coupe Danemark

Glace à la vanille avec sauce au chocolat maison | 14

Coupe Dänemark | Vanilleglace mit hausgemachter
Schokoladensauce

Coupe Chesa

Sorbet à la framboise, glace au yaourt et à la pistache
accompagnée de fruits rouges frais | 16

Coupe Chesa | Himbeersorbet, Joghurt- und Pistazienglace
mit frischen Beeren

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, Mocca, Joghurt, Pistazie

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

Zitrone, Himbeere, Aprikose, Blutpfirsich, Sauerkirsche,
Erdbeere

POUR LES PETITS CREUX FÜR ZWISCHENDURCH

13.45 bis 16.30

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

Chesa-Salat mit gebratenem Speck, Roquefort
und Knoblauch Croûtons

Salade d'automne avec boulettes de fromage de chèvre frites, potiron mariné et betteraves Chioggia | 22

Herbstsalat mit frittierten Ziegenkäsebällchen, eingelegtem
Kürbis, und Chioggia Randen

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

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

Soupe à l'orge des Grisons faite maison | 16

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Club sandwich avec poitrine de poularde de maïs rôtie et pommes frites | 31

Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust
und Pommes Frites

Spaghetti Bolognese à la «Pastabar» | 28

Hausgemachte Spaghetti aus der «Pastabar»
mit Rindshackfleisch Sauce

Chesa Magnum | 9

Zartbittter, weisse Schoko-Mousse, Haselnüsse

Chesa Café glacé | 12

Chesa Eiskaffee

Chesa Gugelhopf | 6

Chesa Gugelhopf

Tarte aux fruits | 7

Früchtewähe

Gâteau aux noix de grisons | 7

Bündner Nusstorte

Bananensplit | 16

Vanilleglace, Hausgemachte Schokoladensauce,
karamellisierte Banane und Granola

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, Mocca, Joghurt, Pistazie

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

Zitrone, Himbeere, Aprikose, Blutpfirsich, Sauerkirsche,
Erdbeere

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 | 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
Clausthaler (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, DéliFrance,
ausschliesslich Schweizer Produkte

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, Rageth Landquart

Aufschnitt und Trockenfleischware: Fleischzentrum Klosters

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

Forelle: Familie Tinner aus Klosters

Zander: Schweiz, Estland, Wildfang

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.