

Walserhof-Sous-Chef wechselt in die «Chesa Grischuna»

Während Jahren kochte Manfred Möller Seite an Seite mit Beat Bolliger im «Walserhof». Ab 29. Juni kocht Manfred Möller nun im Romantik und Historic Hotel Chesa Grischuna.

Dass Manfred Möller in Klosters bleibt, ist ein Glücksfall. Für die Klosterser selbst, für die Gäste, Einheimischen und natürlich auch für das Romantik und Historic Hotel Chesa Grischuna. Denn in diesem schönen alten Haus wird Manfred Möller ab 29. Juni die Chesa-Gäste rundum verwöhnen. Schon jetzt hat er die Chesa-Speisekarte zusammengestellt. Darauf findet man etwa Kalbskopf, gegrillte Bärenkrebse oder einen knusprigen Schweinebauch mit Rosmarinpolenta. Der künftige Chesa-Koch will eine frische, regionale und authentische Küche pflegen. Manfred Möller will in der Chesa Grischuna neue Massstäbe setzen. Sein Ziel: Man soll sich auf ein Essen in der

Chesa freuen. Der 37-jährige Spitzenkoch mit bayrischen Wurzeln kochte in vielen ausgezeichneten Häusern sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz. Schon 1993/94 kam er als DemiChef de partie in den schon damals mit 17 Gault-Millau-Punkten benoteten Walserhof nach Klosters. Nach Absteuern ins «Hummerstübchen» Düsseldorf (2 Michelin Sterne) und ins Restaurant Schneggen Buchs/SG kehrte er wieder in den Walserhof zurück. Danach stand er erneut hinter verschiedenen Kochherden, bis er im Juni 1999 bis Ende Wintersaison 2007 als rechte Hand von Beat Bolliger die anspruchsvollen Gäste im «Walserhof» verwöhnte. Das Romantik und Historic Hotel Chesa Grischuna in Klosters pflegte in den letzten Jahren ebenfalls eine ausgezeichnete Küche. Hinter dem Herd stand zuletzt Patrick Sanner, dessen Küche mit 13 Gault-Millau-Punkten bewertet wurde. Auf die Küche von Manfred Möller dürfen sich die Chesa-Gäste ab 29. Juni ganz bestimmt freuen.

