

Chesa Grischuna

Kulinarische Tradition

Das Hotel-Restaurant «Chesa Grischuna» will auf den ersten Blick nicht so recht ins Prättigau passen. Die Fassade, halb dunkles Holz, halb schneeweiss verputzt, erinnert mit den tiefen Fenster-nischen und den Carigiet-Malereien mehr ans Engadin. Aber dank der behag-lichen, in dunklem Holz gehaltenen Gaststube, der ausgezeichneten Küche und dem vorbildlich professionellen Ser-vice ist die «Chesa» aus Klosters kaum mehr wegzudenken.

Wir lassen uns einen Maienfelder Ries-ling x Sylvaner einschenken (Fr. 4.50/dl) und bekommen fast umgehend von der Küche das Amuse-Bouche, ein exquisi-tes Carpaccio aus frischem Thunfisch. Wir werden auf einige Highlights der Karte aufmerksam gemacht, man könne aus dem Angebot nach Lust und Laune ein eigenes Menü zusammenstellen, ausserdem gebe es heute ausserhalb der Karte einen Fisch-Viergänger für 94 Franken. Gefallen fanden wir an einem Médaillon de langoustines, schön ange-richtet und genau auf den Punkt grill-iert, an einem Stubenküken (Fr. 41.–) und dem Kalbskotelett (Fr. 50.–), beglei-tet von den ersten Cavaillon-Spargeln der Saison – sehr überzeugend. Über-rascht sind wir nicht wirklich, schliess-lich steht mit Manfred Möller ein Küchenchef am Herd, der vom «Wals-erhof» gekommen ist und dort schon für Prinz Charles gekocht hat. Grossartig ist auch die Sauerrahm-Mousse und der am Tisch zubereitete Irish Coffee zum Dessert.

Die reichhaltige Weinkarte bietet weisse Flaschenweine zu Preisen zwischen 42 und 176, rote zwischen 45 und 660 Fran-ken (Richebourg 1998). Wir fühlen uns



Chesa Grischuna, Klosters

wohl mit einem Bordeaux aus der klei-nen Appellation Moulis, dem Château Poujeaux 2003 (Fr. 78.–).

Fazit: Wir sind beeindruckt von der exquisiten Küche und dem super-freundlichen Service, was zeigt, dass man in der «Chesa Grischuna» gewillt scheint, die kulinarische Tradition und gepflegte Gastfreundschaft weiterhin hochzuhalten.

Bahnhofstrasse 12, 7250 Klosters
Fon 081 422 22 22
www.chesagrishuna.ch
mo-so 7-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18.30-22 Uhr, kleine Karte am Nach-mittag), 14. April bis 25 Juni und 25. Oktober bis 4. Dezember geschlossen
HG Fr. 26-65

h m n s t v

Bündner Institutionen: Rang 6

nach Basel verabschiedet, aber die Wein-karte ist nach wie vor dick wie ein Buch. Im Offenausschank wird an diesem Tag ein Riesling Auslese von Martha und Daniel Gantenbein angeboten, 18 Fran-ken das Glas. Das sorgt gleich für die richtige Stimmung.

Mittags wird ein Mittagsmenü serviert, drei Gänge für 49 Franken; man wählt zwischen einem Entenleberparfait mit grünem Pfeffer und einer Sellerie-Vari-ation mit einem geeisten Apfel-Sellerie-Süppchen bei der Vorspeise, beim Haupt-gang zwischen einer Paella «Wals-erhof» und einem Entlebucher Lamm vom Grill mit Kartoffelgratin und kleinem Rata-touille, und zum Abschluss darf man sich auf einen Eiskaffee mit Mandelhippe freuen.

v
d
t
k
A
ii
t
k
d
b
c
E
L
H
s
s
R
le
P
K
ü
E
l
e
s
g
E
w
d
L
la
d
G
ei
te
te
G
W
Gl
ol
ke
Äl
de
in
st
se
le
ei
ge