

9 771662 500009

G R A U B Ü N D E N

TOP KÖCHE

G R A GRAUBÜNDEN 1 / 2007 D E

T O P • K Ö C H E

G R A U B Ü N D E N

T O P • K Ö C H E

G R A D E

T O H E

G R A D E

T O H E

G R A D E

T O P • K Ö C H E




GRAUBÜNDEN
EXCLUSIV
 SONDERAUSGABE

G R A U B Ü N D E N

MANFRED MÖLLER

HISTORIC UND ROMANTIK HOTEL
CHESA GRISCHUNA KLOSTERS

GaultMillau 

Schon 1993/94 kam der gebürtige Bayer Manfred Möller als Demi-Chef de partie in den schon damals mit 17 Gault-Millau-Punkten benoteten «Walserhof» nach Klosters. Nach verschiedenen Abstechern – u. a. ins «Hummerstübchen» Düsseldorf (2 Michelin-Sterne), wo er erneut gastronomische «Höhenluft» schnupperte – kehrte er wieder in den «Walserhof» zurück. Danach stand er hinter verschiedenen Kochherden, kochte dann aber während der letzten acht Jahre Seite an Seite mit dem berühmten Beat Bolliger im «Walserhof», wo Prinz Charles und andere VIPs aus Politik, Wirtschaft und Showbusiness ein und aus zu gehen pflegten. Im Frühling 2007 stieg Bolliger aus dem Business aus und verkaufte sein Haus der Schmidheiny-Familie. Das war der Zeit-

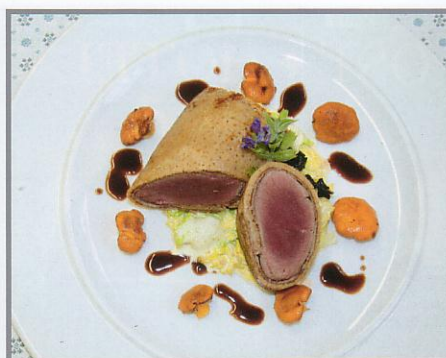


Manfred Möller, Chesa Grischuna

punkt, an welchem die beiden Damen von der benachbarten Chesa Grischuna schalteten: Sie holten die «Nummer zwei» zu sich. Die beiden Damen, das sind die Mitbesitzerin Barbara Rios-Guler und die

langjährige Geschäftsführerin Marianne Hunziker.

Dass der 37-jährige Manfred Möller in Klosters bleibt, ist ein Glücksfall. Für die Klosterser Gäste, für die Einheimischen und natürlich auch für das Romantik und Historic Hotel Chesa Grischuna. Denn in diesem schönen alten Haus kann Manfred Möller die Chesa-Gäste rundum verwöhnen. Dabei ist die Chesa-Speisekarte nicht einfach eine «stille Übernahme» aus früheren Zeiten. Möller will auf Bewährtes des Traditionshauses setzen und gleichzeitig seine eigenen Ideen und Erfahrungen einbringen. Auf der Karte findet man etwa Kalbskopf, Kalbskoteletten, Entenleber auf Kirschen, gegrillte Bärenkrebse oder einen knusprigen Schweinebauch mit Rosmarinpolenta. Damit zeigt Möller, dass er eine frische,





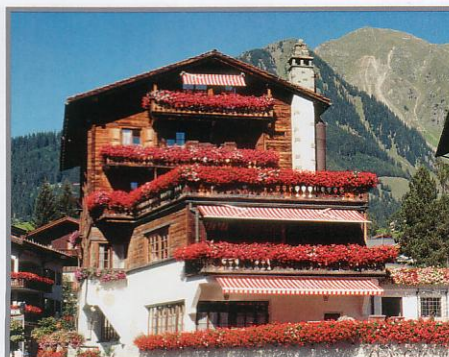
regionale und authentische Küche pflegen will. Sein erklärtes Ziel: Man soll sich auf ein Essen in der Chesa freuen.

Als Hobbies erwähnte uns der Familienvater «In die Pilze gehen» und Tauchen. Dass die Pilze auch in seinen Gerichten ihren Niederschlag finden, versteht sich von selbst. Frische Produkte,

möglichst einfach aber gekonnt zubereiten; mit Kleinigkeiten – auch zwischen den Gängen sog. Amuse-Bouche viel Freude bereiten, das sind in etwa die Leitsätze, die sich Manfred Möller auf seine Fahne geschrieben hat.

Powered by

alig grossküchen



Chesa Grischna

Hotel Chesa Grischna
 Barbara Rios-Guler, Marianne Hunziker
 Manfred Möller
 Bahnhofstrasse 12, CH-7250 Klosters
 Tel. +41 (0)81 422 22 22, Fax +41 (0)81 422 22 25
 hotel@chesagrischna.ch, www.chesagrischna.ch