

Voller Genuss zum Saisonschluss

Die «Chesa Grischuna» rief und alle kamen: Während Michael Bless mit seiner jungen Küchenbrigade die Gäste mit einem exquisiten Menü bekochten, stellte Weinkenner Herbert Moser das renommierte Weingut «Isole e Olena» von Paolo de Marchi vor.

Man wähnte sich mitten in der Wintersaison, wenn Klosters bis auf den letzten Platz besetzt ist, dabei ist ja eben die triste Herbstzeit angebrochen, in der Gäste in Klosters rare Ware sind. Nicht so in der «Chesa Grischuna» am letzten Samstagabend. Barbara Rios und Marianne Hunziker luden zu einem speziellen Wine&Dine Event ein. Im Mittelpunkt stand das italienische Weingut «Isole e Olena», im Besitz von Paolo de Marchi, der an diesem Abend leider nicht persönlich anwesend sein konnte. Er wurde indes sehr gut vertreten von Herbert Moser, Spitzen-Gastro-

nom und vielen bekannt als langjähriger Sommelier des «Walserhofs». Er gab zu jedem Gang, der durch einen anderen Wein begleitet wurde, eine kurze Einführung.

Vom Chardonnay über Chianti bis zum Cabernet

Küchenchef Michael Bless und seine junge Brigade hatte um die Weine ein sensationelles Menü kreiert. Besonders aufgefallen ist (zwar eigentlich alles, aber hervorheben sollte man) der Wolfsbarsch im Filoteig, das Entenleberschnitzel oder der feine Hirschrücken an der Polentaschnitte. Abgerundet wurde der vorzügliche Abend durch ein Mandel-Zabaione. Der grosse Applaus galt nicht nur der motivierten Küchenmannschaft, sondern auch dem aufmerksamen Servicepersonal und den Gastgebern.



Ein gelungener und vor allem sehr leckerer Abend: Herbert Moser, Küchenchef Michael Bless und Chef de service Steffen Awe waren für das leibliche Wohl der «Chesa»-Gäste besorgt. Foto c