CHESA MARCHETTA

EST 1947

SILS-MARIA

PRIVATE VERANSTALTUNGEN



▪ UNSERE GESCHICHTE ▪

“LIEBE IST DER GRÖSSTE LUXUS.”



“In den frühen 1990er-Jahren lud Iwan mich in ein einfaches, familiengeführtes Restaurant ein, in ein altes Bauernhaus im wunderschönen Dörfchen Sils Maria”, erinnert sich Manuela. “Es war unser erstes Date und in jeder Hinsicht wunderbar. Die Chesa Marchetta und Sils wurden schliesslich für mich und unsere wachsende Familie so besonders wie sie es für Iwan schon seit seinen Kindertagen waren.

Dies ist unser bis anhin persönlichstes Projekt”, sagt Iwan. “Alles dreht sich hier um die Liebe. Um das wunderbare Gefühl, mit dem richtigen Menschen am richtigen Ort das richtige Leben zu führen. Als sich die Chance bot, das Erbe der Familie Godly, die dieses Haus ein halbes Jahrhundert lang geführt hatte, zu bewahren, haben wir sie ergri en. Wir mussten die Geschichte einfach fortschreiben.

Vier Jahre lang haben wir das Anwesen gemeinsam mit unserem lieben Freund Luis Laplace und seinem Team sorgfältig und liebevoll restauriert und neu erfunden. Wir freuen uns sehr, dass jetzt auch Sie die Magie dieses Hauses in den Bergen erleben können.”

Manuela & Iwan Wirth

EST 1947

“Der schönste Ort der Welt
– mit einer Seele aus Licht.”

Giovanni Segatini



Nach 20-minütiger Fahrt von St. Moritz durch die reizvolle Engadiner Landschaft erreicht man das ruhige, malerische Örtchen Sils Maria: Eingebettet zwischen zwei Seen, liegt es in einem für seine Schönheit gerühmten Tal, dem Val Fex.

Bis ins 19. Jahrhundert war der kleine Ort ein bescheidenes Bauern- und Fischerdorf. Dann entdeckten Maler, Musiker, Schriftsteller und Philosophen seine einzigartige Magie. Die friedliche Schönheit und das kristallklare Licht von Sils verzauberten unter anderem Friedrich Nietzsche, Alberto Giacometti, Marc Chagall, Richard Strauss, David Bowie, Gerhard Richter und Jean-Michel Basquiat.

In einem mit Sgra ti verzierten Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, das leicht abseits vom Hauptplatz steht, verwöhnte die Familie Godly ihre Gäste mehr als 50 Jahre lang mit ihrer Gastfreundschaft, köstlichen Gerichten und weichen Betten. Die Chesa Marchetta wurde zu einem Geschenk, das man in der Familie und an Freunde weitergibt wie einen oft gelesenen, geliebten Roman. Bis die Schwestern Godly schliesslich ihre Schürzen für immer ablegten.

Jetzt ist dieses Haus zu neuem Leben erwacht: als exquisites Restaurant für 50 Gäste, beschwingte Cocktail Lounge und 13-Zimmer-Hotel. Ein Haus, dessen originale, handwerklich gefertigte Einrichtung perfekt mit zeitgenössischer Kunst und modernem Design harmoniert. Die Herzlichkeit, die Gastfreundschaft und die Geschichte der Chesa Marchetta leben weiter.

“Das Engadin ist das grösste und höchste Hochtal der Schweizer Alpen. Das Licht hier ist aussergewöhnlich. Und die Einsamkeit ist ebenso mächtig wie romantisch. Das ist die Formel, nach der grosse Künstler lebenslang suchen.”

Iwan






ÜNELA







CHES
RCHE
ST 194
S-MARIA

“Du spürst, wenn etwas nicht wirklich in einen Raum passt. Wir haben uns grosse Mühe gegeben, die Seele der Räume zu bewahren.”

Luis







“Ein gutes Projekt erkennst du immer daran, dass du das, was du für andere scha st, auch gerne selbst behalten würdest.”

Manuela



▪ ESSEN ▪

Küchenchef Davide Degiovanni, der zuvor im 5 Hertford Street und in Gordon Ramsays Union Street Cafe kochte, bewahrt den Geist von Sils mit der perfekten Balance von Tradition und Kreativität. Für Davide kommt es bei einem Gericht vor allem auf die Zutaten an. Deshalb haben Erzeugnisse von lokalen Bauern, Metzgern, Milchbauern und Manufakturen auch einen zentralen Platz auf seiner Karte.

"Die ehemaligen Kuhställe sind jetzt das Restaurant", sagt Iwan. "Das erscheint vielleicht erst etwas seltsam, bis das Essen serviert wird ... Wild, Ziegen eisch, Karto eln, Milch, Käse – all das stammt von Erzeugern, die in rund einer Stunde zu erreichen sind. Diese Wände sind Teil der Region und ihrer Geschichte.

Wir bewahren Traditionen und übernehmen Verantwortung für das, was uns anvertraut wurde"

Iwan





"Gnocchi waren das Erste, was ich mit meiner Grossmutter gekocht habe. Ich höre noch immer das Geräusch des Schneidbretts."

“Für mich sind diese Gnocchi ein Symbol für die Chesa Marchetta. Die Milch und die Sahne kommen aus dem Val Fex, die roten Karto eln werden hier in Sils angebaut. Man braucht die richtigen Karto eln zum richtigen Zeitpunkt, denn ihr Stärke- und Zuckergehalt ändern sich im Lauf des Jahres. Daher muss man das Rezept immer wieder anpassen. Gnocchi sind mein Lieblingsgericht und das erste, was ich als Kind mit meiner Grossmutter gekocht habe. Ich verwende noch heute die gleichen Geräte wie sie. Ich weiss noch genau, wie sie den Teig gerollt und in Stücke geschnitten hat, und welchen Ton das auf dem Schneidbrett erzeugte.”

Davide DeGiovanni, Head Chef





“Für uns alle beginnen gute Erinnerungen mit einem guten Essen.”

Luis

“Selbst in der Küche gibt es überall Kunst. Vermutlich ist das eine der wenigen Pro küchen weltweit, wo Gemälde an den Wänden hängen. Und wo man beim Blick aus dem Fenster Nietzsches Haus sieht und sich das irgendwie absolut richtig anfühlt.”

Iwan





UNTITLED (STONE WALL) (1971)
VON PHILIP GUSTON

▪ KUNST ▪

SPIDER II (1995)
VON LOUISE BOURGEOIS



FARMER IN THE STABLE /
FARMER SCHMID (1921)
VON ERNST LUDWIG KIRCHNER





LANDSCAPE (2020)
VON NICOLAS PARTY

“ Wir sind hier 1800 Meter über dem Meeresspiegel. Dass das Engadin so hoch liegt, hat einen enormen Ein uss auf die Kreativität: Giacometti, Pellegrini, Segatini und viele andere Künstler mehr haben hier grossartige Werke gescha en. Nietzsche hat in diesem Tal Gedichte geschrieben und Musik komponiert. Für ihn war Sils ‘das bezauberndste Dorf auf Erden’.”

Manuela

A TRIO OF OVERPAINTED PHOTOGRAPHS OF THE UPPER ENGADIN
VON GERHARD RICHTER (C1992)



“ Wir haben uns bemüht, die Kunst nicht als Dekoration einzusetzen, sondern Werke auszuwählen, die zur Architektur des Hauses passen. Damit sich die Kunst hier für immer zu Hause fühlt.”

Iwan



FRAU GRÜTTER AM TISCH MIT
ENTBLÖSSTEM OBERKÖRPER (1906)
VON CUNO AMIET



CHANDELIER 3, 18 AND 44 (2019)
VON JASON RHODES



▪ GRUPPEN ▪







·CHESA
MARCHETTA

UNSERE KELLER-GEWÖLBE

Neben Restaurant und Bar bietet die Chesa Marchetta auch zwei intimere Räume für Tastings. Dort zeigt Ihnen unser hochmotiviertes Team, wie Produkte schmecken, die von tiefgrünen Weiden und aus den wildesten Wäldern kommen.



PLÄTZE

DRINK THE MOUNTAIN
Stehplätze 8 / Sitzplätze 6

EAT THE MOUNTAIN
Stehplätze 8 / Sitzplätze 6

Für DRINK THE MOUNTAIN kombinieren unsere Bartender seltene Spirituosen der Alpenregion mit Kräuterextrakten, selbstgemachten Fruchtkreationen und Bränden zu köstlichen Cocktails, die Sie nirgendwo sonst auf der Welt nden.

Für EAT THE MOUNTAIN stellt unser Che och eine stetig wachsende Auswahl regionaler Käsesorten und Charcuterie-Produkte aus den italienischen und den Schweizer Alpen mit verschiedenen Pickles und Chutneys zusammen. Fondue Chinoise ist eine alpine Interpretation des chinesischen Eintopfgerichts zum Teilen mit mehreren Personen.

Zu allen Gerichten, Tastings und Talks emp ehlt Ihnen unser Sommelier kenntnisreich die passenden Weine aus unserer Sammlung. Beide Räume können getrennt oder zusammen gemietet werden.

RESTAURANT

“ALLE ZUTATEN BEZIEHEN WIR VON ERZEUGERN, DIE IN EIN ODER ZWEI STUNDEN ZU ERREICHEN SIND.”

Unser Restaurant be ndet sich in den ehemaligen Kuhställen des Hauses und ist mit traditionellen Möbeln und Wanddekorationen der Alpenregion ausgestattet. Sie möchten mit 10 Personen an einem Tisch vor Philip Gustons Werk Untitled (Stone Wall) (1971) unter den Kuhglocken zu Abend essen oder das halbe Restaurant für eine eher privates Event reservieren? Das Restaurant passt sich Ihren Vorstellungen von einem alpinen Erlebnis exibel an.



PLÄTZE

GROUP DINING

Sitzplätze 10–30

“Das Restaurant besteht aus zwei Räumen, die wir anfangs zusammenlegen wollten. Dann erklärte uns der Bauer, dass es zwei Ställe waren, weil einer den eigenen Kühen vorbehalten war und der andere an Bauern weiter oben im Tal vermietet wurde, die ihre Kühe hier während des Winters einstellten. Damit diese ‘Gäste’ keine Krankheiten einschleppen konnten, wurden sie vom eigenen Vieh getrennt untergebracht. Ein Quarantänesystem, sozusagen. Nachdem wir das wussten, wollten wir die Aufteilung natürlich nicht ändern.”

BAR & LOUNGE

Sie ist das Herzstück der Chesa Marchetta: unsere Cocktail-Bar & Lounge – zwei ehemalige Scheunen, deren Balken noch original erhalten sind, heute erhellt vom unvergleichlichen Licht des Engadins, das durch die Fenster und Türen fällt.



Aussergewöhnliche moderne und historische Kunstwerke, die immer einen Bezug zur Region haben, schmücken die Wände. Ob für Cocktails und Canapés vor dem Abendessen im Restaurant, ein besonderes Abendessen vor dem Werk Spider II (1995) von Louise Bourgeois oder einen exklusiven Stehempfang: Die Bar bietet Ihrem Event ein einzigartiges Setting.

PLÄTZE

BAR

Stehplätze (exklusiv) 70
Sitzplätze (Abendessen, nicht exklusiv) 14

EST 1947

EXKLUSIV BUCHEN

Für grössere Feiern können Sie die Chesa Marchetta auch exklusiv buchen, um ihr Ambiente ganz ungestört zu geniessen.

Als unsere Gäste stehen Ihnen 13 individuell eingerichtete Zimmer zur Verfügung, unser Restaurant, die Lounge und unsere Bar.







PLÄTZE

EXKLUSIVBUCHUNG

Stehplätze 100 / Sitzplätze 50



▪ MENUS ▪

CHESA MARCHETTA

KALT

Preis pro stück

Focaccia, Lardo, Mille ori-Honig – 4
Bruschettina, Kürbis, Walnüsse – 4
Rösti, Ziegenkäse, Blutenpollen – 3
Kalbstatar, Meerrettich – 4
Frittierte Polenta, fondue – 3
Arancini mit Pilzen – 3
Kroketten von der Silser Räucherforelle – 4

BOWL FOOD

Preis pro stück

Giardiniera – 6
Tomino, P erlinge, Gerste – 8
Randen, rote Früchte, Nüssen – 8
Heurisotto – 9
Fusilli, P erlinge, gereifter Ziegenricotta – 9
Forelle vom Grill, Borlotti-Bohnen – 12
Puschlaver Lammsalami, Pilzsauce – 12

PLATTEN

Pro person – 9
Drei lokalen Käsehäppchen, zwei Scheiben Brisaola,
zwei Scheiben Speck, eingelegte Gemüse und Focaccia

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

CHESA MARCHETTA

APERITIVO

Focaccia – 5

Goat's cheese & pollen bruschettine – 9

Lard & chestnut honey focaccia – 10

Valposchiavo lamb salamino – 11

Pork & veal meatballs – 12

Slinzega – 12

Fries, dried mushroom & Alpine herb salt – 11

PLATTERS

Brisaola, speck, salame, focaccia – 26

Formaggella, Calögin, caprino, chutney, crackers – 24

Mixed – 28

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

CHESA MARCHETTA

EAT THE MOUNTAIN

Fondue Chinoise nach Art des Hauses

CHF 135 pro person

VORSPEISEN

Bresaola & giardiniera

FONDUE

Consommé

Geröstetes Knochenmark

Kalbs-, Rind-, Reh eisch

Saisonales Gemüse

Pommes frites, getrocknete Pilze, Alpenkräuter

Unsere Haussaucen

DESSERT

Blutorangen-Sorbet

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

EAT THE MOUNTAIN

Eine kuratierte Auswahl an Chesa Marchetta-Klassikern

CHF 110 pro person

APÉRO

Slinzega

Krokette von der geräucherten Forelle, Karto el, Lauch & Fondue

VORSPEISE

Saisonal geprägtes Tatar aus dem Val Poschiavo

HAUPTGERICHT

Gnocchi, Milch aus dem Val Fex, gebräunte Almbutter, Ziegenricotta, Haselnüsse

DESSERT

Fiordilatte-Glacé aus der Val Fex, Garnituren

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

MITTAGESSEN - MENU A

Ab CHF 120 pro person

VORSPEISEN

Tomino Primo Sale, P erlinge, Salsa Verde, Gerste

Kroketten, geräucherte Forelle, Karto el, Lauch

HAUPTGERICHTE

Kürbisrisotto, Formaggella, Baumnüsse

Rehbratwurst, Fondue, Pioppino-Pilze

BEILAGEN

Karto elpüree

DESSERTS

Panna Cotta, Grappa, Birnen

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

CHESA MARCHETTA

ABENDESSEN - MENU B

Ab CHF 120 pro person

VORSPEISEN

Gratinierte Eier, Fondue, Pilze

Vitello Tonnato

HAUPTGERICHTE

Pappardelle, Gamsragout, gereiftem Käse

Gegrillte Lachsforelle, Pioppino-Pilze, pancetta, Schwarzkohl

BEILAGEN

Spinat, Nussbutter, Zitrone

DESSERTS

Schokoladenbudino, Amaretti-Kekse

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

CHESA MARCHETTA

ABENDESSEN - MENU C

Ab CHF 150 pro person

VORSPEISEN

Randen, Isabella-Trauben, karamellisierte Baumnüsse

Marinierte Lachsforelle, Granatapfel, Joghurt

Hirschtatar, P erlinge

HAUPTGÄNGE

Gnocchi, Milch aus dem Val Fex, Almbutter

Gegrillter Saibling, Gerste, Pancetta, Zwiebeln

Rinderbacke, Kürbis, Pioppino-Pilze

BEILAGEN

Hispi-Kohl, Baumnüsse

Spinat, Nussbutter, Zitrone

DESSERTS

Birnensorbet

Tiramisù, karamellisierte Haselnüsse

Fleisch: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo, Chiavenna)
Käse: CH, IT (Engadina, Val Bregaglia, Valposchiavo) | Gemüse: CH, IT.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien an.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Die Chesa Marchetta ist von Dezember bis März und von Juni bis November geö net. Falls Ihre Veranstaltung ausserhalb dieser Zeiträume liegt, sprechen Sie uns bitte direkt an.

PENSIUN

Wir haben 13 Zimmer – 7 Standard-, 3 Superior-, 2 Deluxe- und 1 Suite – jeweils mit eigenem Bad und grosszügigem Doppelbett. Die Suite besteht aus einem Schlafzimmer mit Wohnbereich, TV, begehbarem Kleiderschrank und einem Kinderschlafzimmer mit zwei Betten. Auf Wunsch sind Babybetten, hypoallergene Kissen und ein Wäscheservice verfügbar. Kostenlose Parkplätze, Valet-Service und Fahrdienste sind auf Anfrage verfügbar.

RESTAURANT

Unser Restaurant für 50 Personen ist täglich von 18.30 bis 21.30 Uhr geö net. Das Frühstück für Hotelgäste wird von 7.30 bis 10.30 Uhr im Restaurant serviert.

BAR

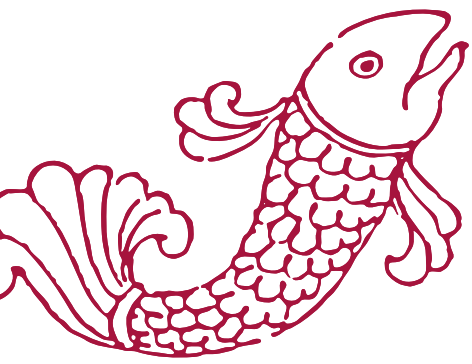
Unsere Bar ist täglich ab 12 Uhr bis zum späten Abend geö net.
Leichte Snacks und kleine Gerichte servieren wir von 12 bis 15 Uhr.

EXPERIENCES

Geführte Wanderungen, Exkursionen, Tastings, Private Dining und Art Talks können auf Wunsch gebucht werden.

KONTAKT

events@chesamarchetta.ch



PLÄTZE

DRINK THE MOUNTAIN

Stehplätze 8 / Sitzplätze 6

EAT THE MOUNTAIN

Stehplätze 8 / Sitzplätze 6

RESTAURANT

Gruppen à 10–30 Personen

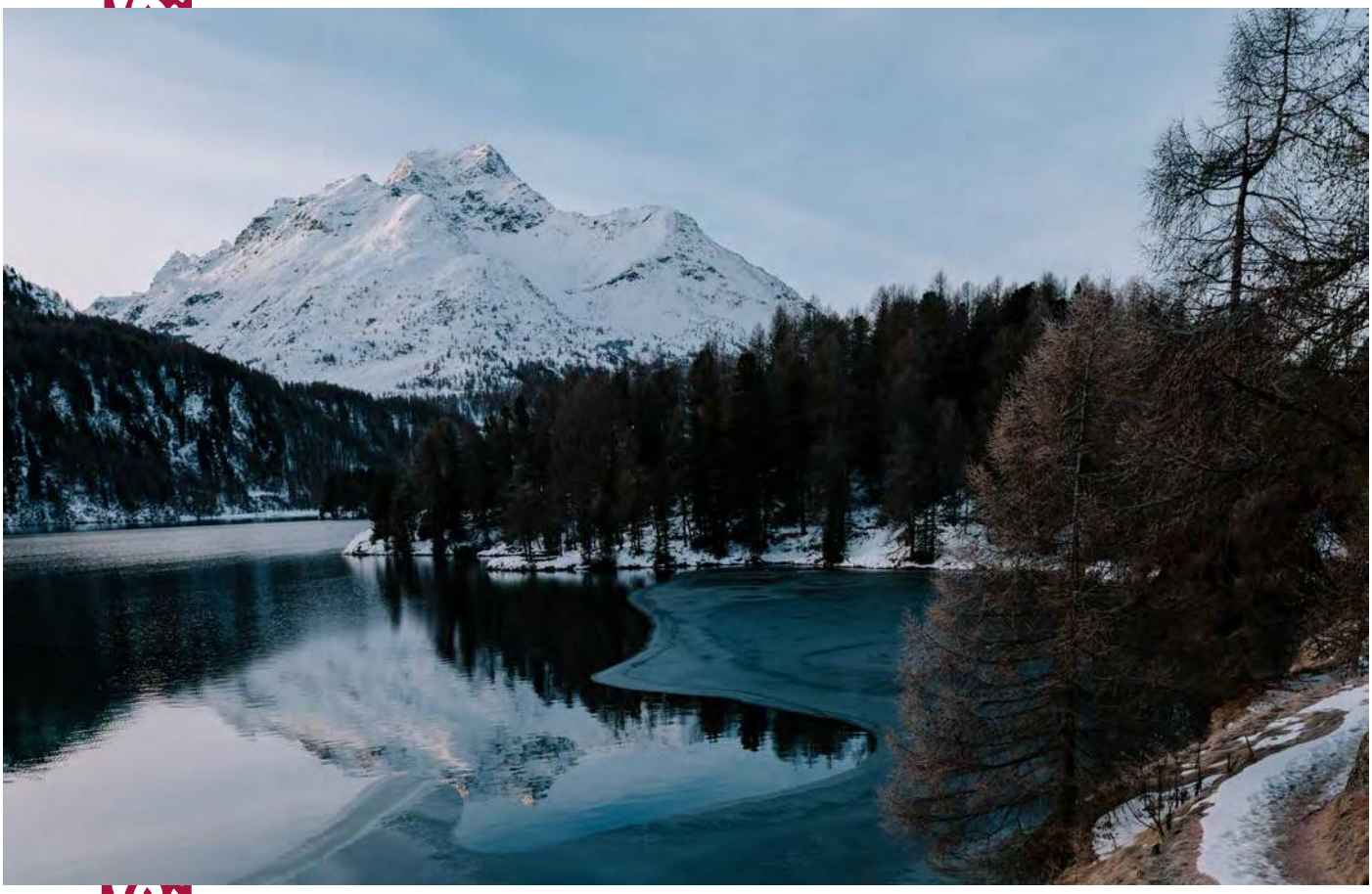
BAR

Stehplätze (exklusiv) 70
Sitzplätze (Abendessen nicht exklusiv) 14

EXKLUSIVBUCHUNG

Stehplätze 100 / Sitzplätze 50







ARTFARM

THE GROUCHO CLUB

SOHO

CHESA MARCHETTA

SILS MARIA

MOUNT ST.

MAYFAIR

THE AUDLEY

MAYFAIR

DA COSTA

BRUTON

CANTINA

MENORCA

FISH SHOP

BALLATER

FISH SHOP

WASHINGTON DC

Manuela

NEW YORK

Manuela

LOS ANGELES

FARM SHOP

BRUTON

FARM SHOP

MAYFAIR

ROTH BAR

BRUTON

FIFE ARMS

BRAEMAR

ARTFARM.COM

CHESA MARCHETTA
Via da Marias 88
7514 Sils / Segl Maria

Tel +41 (0)81 838 40 40
events@chesamarchetta.ch

chesamarchetta.ch
@chesamarchetta