



«Vivanda», In Lain Hotel Cadonau, Brail GR

Ein Riesentalent am Herd!

Herzliche Gastgeber, beeindruckendes Design – und vor allem eine herausragend gute, mutige, raffinierte Küche! Der junge Bündner Dario Cadonau im Suitenhotel In Lain ist GaultMillaus «Koch des Monats» im März.



Zwei, die durchstarten wollen: Dario und Tamara Cadonau vom Suitenhotel In Lain in Brail GR.



Erster Eindruck: ein zauberhaftes Suitenhotel, ein Traum in Arve, gute Stimmung rund um die vielen lodernen Kaminfeuer, eine sehr schöne und sehr freundliche Frau Wirtin. Zweiter Eindruck: ein Riesentalent am Herd! Dario Cadonau sorgt

powered by
**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

GAULTMILLAU PUNKTETABELLE



Note für wegweisende, überragende Küchenleistung

von einer kleinen Küche aus gleich in drei Restaurants für gute Laune. Und legt vor allem im «Vivanda» alle Fesseln ab. Hier isst der Gast, was ihm der Chef direkt am Tisch vorschlägt. Eine spannende Reise, weniger durchs Bündnerland denn durch die Küchen dieser Welt. Dass der Patron was kann, ist eigentlich nicht überraschend. Ausbilden liess er sich ausschliesslich von Spitzenköchen: Dani Bumann, Harald Wohlfahrt, Philippe Rochat.



Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität



Note für beste Qualität und hohe Konstanz



Hoher Grad an Kochkunst und Qualität



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

Beim Start (eingelegte Gurke mit Wasabi, Mozzarella-Involntini) zuckten wir nur einmal leicht zusammen: Die geräucherte Heuessenz (mit Heuschaum und Linsen) kam als kalter Gang an den Tisch; draussen zeigte das Thermometer minus 13 Grad ... Das «japanische Omelett» versöhnte: marinierte Pilze, Wasabi,

12/20

Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Saiblingkaviar, Sakura-Kresse, Rauchlachs, wunderbar kombiniert und dosiert. Der bretonische Hummer wurde mit Leidenschaft dekliniert: gebraten und zum sehr eleganten Tatar verarbeitet, serviert mit Krustentier royal, Vanilleschaum und der willkommenen Säure von Passionsfrucht. Spannender «Blindflug» in der nächsten Runde: Aus der wunderbaren Blumenkohlsuppe fischten wir Blumenkohlröschen, Speckchip, Bratapfel, Pumpernickel – und Blutwurst mit Majoran! Dann die besten Gänge des Abends: erst ein perfekter Skrei aus dem Hohen Norden, serviert auf Erbsenpüree und Minze, mit einem kleinen Römersalat im dünnen, knusprigen Tempurateig. Dann ein Gang, der auch Nichtvegetarier vorübergehend zu «Teilzeitvegis» macht: Mininavetten, Minikarotten, Miniranden, blaue Kartoffeln, Macadamianüsse! «Ein Gemüsegang pro Menü muss sein», sagte Cadonau schmunzelnd, ehe er sich mit einer sanften Taubenbrust (an Sojasauce) und Taubenragout verabschiedete.

In Lain Hotel Cadonau

Restaurant Vivanda

Crusch Plantaun

7527 Brail

Tel. 081 851 20 00

www.inlain.ch

Dienstag und mittags geschlossen Alle Kreditkarten ausser Diners, Maestro Card und Postcard.

19.03.2013 14:55

© 2013 Copyright by Schweizer Illustrierte