

2015
2016

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizli
Die aufregendsten Trendsetter und die soliden Institutionen
Die schönsten und besten Tische für Skisportler und Wanderer

120
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Wir bestellen den «Ausflug nach Poschiavo», die aromatische Maronensuppe, die mit einer würzigen Wildschweinbratwurst serviert wird (Fr. 14.–), und einen frischen Blattsalat mit Nüssen, gerne ohne Croûtons, perfekt mit einer leicht süsslichen Vinaigrette angemacht (Fr. 8.–). Dazu trinken wir eine Flasche Teroldego 2008 vom Weingut Marion aus dem Veneto (Fr. 79.–), der auch bestens zur auf der Steinplatte perfekt gegarten Forelle mit den klassischen Beilagen (Fr. 43.–) passt und ebenso zu dem auf der Haut gebratenen, äusserst delikaten Zanderfilet mit der pikanten Lauch-Zwiebel-Speckkarte (Fr. 34.–, kleine Portion).

Der Service ist unaufdringlich und professionell, wir fühlen uns rundum verwöhnt. Dazu trägt das Stück wunderbar mürbe Bündner Nusstorte aus dem Hause «Spinas» nicht unwesentlich bei (Fr. 6.50), das wir uns teilen. Wir sind überzeugt und verzaubert von der ausgezeichneten Küche und der stimmigen Atmosphäre dieses traditionellen Hauses. jr

Fuschigna 2, 7502 Bever
 Fon 081 851 16 16
www.chesa-salis.ch
 mo-so 12-23 Uhr (Küche
 12-14 & 18.30-21 Uhr, dazwischen
 und bis 22 Uhr kleine Karte), vom
 7. April bis 10. Juni und vom 26. Oktober
 bis 17. Dezember geschlossen
 HG Fr. 43-78

m s t v

Bündner Institutionen: Rang 3

Gasthaus Spinas

Reservieren oder schnell sein

Die Gaststätte mit der Gams im Logo ist ein verträumtes Haus an einem verträumten Ort. Früher, während des Baus des Albulatunnels, Teil eines Barackendorfs für die Mineure, bietet es heute 14 Zimmer und 2 Stuben an. Ganz hinten im Val Bever – klein, einfach, wunderbar. Das Küchenteam um Andreas Furrer kocht tagsüber Hausgemachtes aus frischen regionalen und saisonalen Zutaten.

Um einen Tisch zu ergattern, müssen wir uns gegen Langläufer, Kutschenfahrer, aber auch Zugpassagiere durchsetzen (das «Gasthaus Spinas» kann von St. Moritz oder Samedan in wenigen Minuten erreicht werden – Halt auf Verlangen). Wir wählen die sportliche Variante auf dem reizvollen Wanderweg (im Winter auf der rechten Talseite durch den Wald in rund anderthalb Stunden von Bever) und lassen schon bald die

Flaneure hinter uns. Wir werden mit einem der rund sechs Tische in der Jagdstube belohnt. Viel Holz, Tische mit schöner Patina, wackelige Stühle, alte Lampen, Fuchs, Hirsch, Steinbock und Gams lachen als Trophäen von den Wänden, rot-weiße Karos auf Tischdecken und auf den Hemden von Johanna und den anderen flinken Kellnerinnen. Ein Händedruck des Gastgebers Claudio Filli, und Berggemütlichkeit macht sich breit. Die Gazosa La Fiorenzana aus Grono und ein Halber Prugnolo von Rainoldi sind eins, zwei auf dem Tisch, und der Nagellack des Fräuleins passt sogar zur heidelbeerblauen Etikette.

Die Karte ist schnell erzählt, aber überaus anregend. Salate: grün mit Kernen, bunt mit Äpfeln und Nüssen, Pouletsaté im Sesam mit Currysauce oder mit Ziegenfrischkäse aus Tschlin. Herzhafte Suppen für Langläufer und andere Gfrörl, fein assortierte Bündnerplättli mit heimischem Trockenfleisch und eine süsse Auswahl hausgemachter Kuchen und Desserts. Die Hauptspeisen sind ein wahres Halleluja. Pizzoccheri «Val Bever», Rotkohlstrudel mit Apfel und glasierten Maroni, hausgemachte Pasta mit getrockneten Tomaten, Wirsing, Rahm, Pinienkernen und Speck (alle drei um die Fr. 20.–), dann aber Engadiner Anguswurst auf Sauerkraut mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebeln (von meiner Tochter hoch gelobt), Luganighetta auf Rösti und winterlichem Gemüse (erfüllt, sagt mein Sohn), Steak vom Bergeller Kastanienschwein mit Gorgonzolasauce, gebratener Polenta und Gemüse (bravo, wo gibt es sonst so was?) – das Entrecôte vom Bio-Angusrind an Pfeffer-Cognac-Sauce (Fr. 43.–) hätte mir auch gepasst oder die Pouletbrust mit Gnocchi (Fr. 29.–). Mit dem Wein bleiben wir auf Sichtdistanz: Bündner Herrschaft, Veltlin, etwas Südtirol, Piemont und Toskana – alles im angenehmen Preisbereich.

Das «Gasthaus Spinas» ist ein verlockendes Ziel für Sportler und Genussmenschen. Für letztere gilt: Reservieren oder schnell sein! dc

Val Bever, 7502 Bever
 Fon 081 851 19 20
www.spinassever.ch
 mo-so 8.30-22.30 Uhr
 (Küche 11.30-16.30 & 18.30-21.30 Uhr)
 geschlossen vom 7. April bis 11. Juni
 und vom 26. Oktober bis 17. Dezember
 HG Fr. 20-43, Menü ab Fr. 49,
 Käsefondue ab Fr. 32

h s t v

**Tische direkt an Piste und Loipe:
 Rang 5**



Gasthaus Spinas, Bever

Brail

Vivanda (im Hotel In Lain)

Gesamtkunstwerk im Holzrahmen

Es ist ein kleines Imperium, das einen hier erwartet. Auf den ersten Blick versteckt – man sieht nur das schmucke Engadinerhaus –, liegt dahinter und darunter eine ganze Welt voller kulinarischer und entspannender Genüsse. Eine Zusammenarbeit von zwei Brüdern, einem engagierten Holzfachmann und einem leidenschaftlichen Koch, hat hier ihre Erfüllung gefunden.

Das 450 Jahre alte Engadinerhaus beherbergte einst einen traditionellen Bauernbetrieb, bis dort 1965 ein kleines, feines Restaurant entstand, dazu wurden im Obergeschoss einfache Gästezimmer eingerichtet, bis all dies aus familiären Gründen wieder aufgegeben wurde. Dario Cadonau hat Restaurant und Hotel zusammen mit seinem Bruder Marco wieder zum Leben erweckt, um einen Neubau erweitert und einen Ort geschaffen, der seinesgleichen sucht. Schon beim Eintreten spürt man den Willen zum Besonderen, was sich beim Rundgang durch Gaststube und Lounge bestätigt. Das Interieur ist modern

gestaltet, die Referenz an die umliegende Landschaft unverkennbar. Holz ist vorherrschend, fast alles kommt aus der eigenen Holzmanufaktur In Lain. Und aus der Küche. Fast alles ist hier zu kaufen, vom Möbel bis zum Arvensirup. Das Handwerk wird hochgehalten, sei es in der Holzwerkstatt, der hauseigenen Schaukäserei oder der offenen Küche. Beinahe alles wird selber hergestellt. In zwei Restaurants, dem ehemaligen Heugaden und der Käserei, wird saisonale und frische, modern interpretierte Engadiner Küche angeboten. Und im ehemaligen Schweinestall im Keller liegt das Gourmet-Restaurant «Vivanda», wo nur am Abend und auf Voranmeldung gespeist werden kann. Denn Dario Cadonau Menü wechselt täglich, es wird den Jahreszeiten und dem Markt angepasst.

Die ansprechend gestalteten Räume mit groben Wänden und einfachen Holztischen bilden einen interessanten Gegensatz zur gehobenen Kochkunst. Wer übrigens möchte, kann neben dem gut sortierten Weinkeller am «Chef's table» mit Blick auf die Küche speisen und dem Koch und seiner Brigade bei der Arbeit zusehen. Nach Lehrjahren bei Philippe Rochat und Daniel Bumann zeigt Dario Cadonau hier, was seine



Veduta, Cinous-chel

Stärke ausmacht. Es ist eine feine, ausgesuchte Küche mit unzähligen Zutaten, die hier ihre Anwendung findet. Zu Beginn geniessen wir ein Glas vom Hausaperitif, Champagner mit Arvensirup, natürlich fait maison, der Sirup, nicht der Champagner. Schon der Brotservice mit verschiedenen Salzen begeistert. Es geht weiter mit pikanten Crackern und einer Art Schaffoghurt-schaum, dann folgt ein Stück gebeizter Wolfsbarsch mit Zitronensauce, dazwischen ein Löffelchen mit einem würzigen Fisch, jedenfalls vermuten wir das. Das Tatar mit Chili con carne ist würzig, dazu ein Klacks Sauerrahm, gefolgt von atlantischem Fischpotpourri mit Miso. Die Blutwurstpraline beim Schweinebackgang hat uns begeistert, und der Gemüsegang mit einer phantasievollen Selleriekomposition war äusserst delikat. Nur mit dem Aufzählen ist es etwas schwierig, allzu vielfältig sind die Gerichte und Gerichtchen in Anzahl, Geschmack und Konsistenz. Vor dem Käse, ein grosser Teil aus der haus-eigenen Käserei, ergänzt durch beste Erzeugnisse aus der Umgebung und dem nahen Ausland, die man im nahen Keller begutachten kann, wird uns noch Bresse-Poularde mit Pilzerde und Trüffel serviert, sehr fein. Nach einer Pause und

einem weiteren Zwischengang erfreuen wir uns an den beiden süssen Gängen, einmal Gurkensüppchen mit Mohn und Vanille und einer kleinen Explosion von Minze, danach Chocolate light. Gezählt haben wir mit allen Zwischenstufen elf Gänge. Ein Erlebnis, was Geschmack und Zubereitung anbelangt!

Crusch Plantaun, 7527 Brail
Fon 081 851 20 00
www.inlain.ch
mo 18–24 Uhr, mi–so 18–24 Uhr,
mittags & di geschlossen sowie ganz
im April und im November
HG Menü Fr. 152

S R V

Grosse Küche für Gourmets: Rang 7

Cinous-chel

Veduta

Krautwickel und andere Gaumenkitzler

Capuns sind ein Mythos in Mangold. Sie sind ein Synonym bündnerischer Kochkunst. Es gibt nicht das eine Rezept, sondern unzählige Varianten davon. Ob jene aus der «Veduta»-Küche die besten sind, wissen wir nicht. Aber wir haben sie versucht – sie kommen mit oder ohne grosszügiges Rohschinken-

Topping, und sie haben uns vorzüglich geschmeckt. Wie auch die restlichen charakteristischen «Veduta»-Gerichte, nach denen uns der Sinn stand. Der «Grischuna»-Salat mit fein geschnittenem Bündnerfleisch und seinem perfekten Dressing, die Kartoffelgnocchi an frischer Tomatensauce, die zarten Lammracks vom Engadiner Lamm mit knuspriger Rösti und Gemüsebeilage und das Rindfilet aus der Menüempfehlung.

Wir sind in Cinous-chel. Hinter diesem Zungenbrecher verbirgt sich die unterste Fraktion von S-chanf. Eine Handvoll herrschaftlicher Engadiner Häuser am Eingang zum Nationalpark und links an der Hauptstrasse Richtung Zernez gelegen die «Veduta». Hierhin verirrt man sich kaum einmal – zu Unrecht, wie wir feststellen. Vielleicht hat sich grade darum in der typischen Gaststube der ursprüngliche Charme Engadiner Gastfreundschaft erhalten – auch heute noch, nach der Übergabe der Geschicke des Familienbetriebs an die dritte Generation, den Sohn Gudench Campell und seine Freundin Sabine Hall. Die Türe aufgestossen, steht man im Jägerstübli, zwei Einheimische am Stammtisch, herzliche Begrüssung durch Christine Campell, Tochter Annina – ja, die aus dem Fernsehen – ist auch da. Das Restaurant versprüht ursprüngliches Engadin und heisst einen sofort willkommen. Ein Traum in Arve, hell und elegant mit positiver Ausstrahlung, Schiefertische, schön aufgedeckt, nicht zu opulent, die typischen Stabellen. Leichtigkeit und Bodenständigkeit, ein gesunder Sinn fürs Wesentliche.

Dies zieht sich weiter in die Küche. Die Highlights sind die hausgemachten Bündner Spezialitäten: Capuns und Pizzoccheri oder, während der Jagdsaison, der Wildpfeffer und andere Wildspezialitäten aus eigener Hochjagd. Ergänzt werden diese durch einfache, aber schmackhafte Gerichte und mit allem, was von den Gästen verlangt wird. Kräftige Suppen etwa: Gerstensuppe, Gulaschsuppe oder Kraftbrühe mit Käseknödel (alle auch als Hauptgang zu bestellen). Oder der «Veduta»-Teller, Salsiz, Alpkäse, Engadiner Wurst, Pasta und frisch zubereitete Sandwiches. Die übersichtliche Weinkarte listet Empfehlungen aus Graubünden, Italien, Frankreich und Spanien. Wir wählen einen Rioja Reserva mit gutem Körper. Die «Veduta» ist sympathisch und bodenständig, ein Stück Engadin wie

aus dem Bilderbuch: unverdorben, herzlich, mit dem Sinn fürs Wesentliche. Das Essen stimmt, die Preise stimmen und Gastfreundschaft wird grossgeschrieben. Und ja, die besten Capuns kommen definitiv aus Graubünden. *dc*

Sur il Chaunt 240, 7526 Cinous-chel
Fon 081 854 12 53
www.veduta.ch
mo–so 8–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 17.30–21 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr kleine Karte),
in der Zwischensaison abends, sa & so geschlossen sowie von 20. April bis Ende Mai und von 20. Oktober bis 5. Dezember
HG Fr. 16–43

h m s t v

Gemütliche Beizli für Geniesser:
Rang 3

Le Prese

La Perla (im Hotel Le Prese)

Tessin-Feeling am Lago di Poschiavo

An sonnigen Sommertagen isst man direkt am Wasser. Nimmt an filigranen Tischen auf der mit Granitplatten bedeckten Terrasse unter orangefarbenen Sonnenschirmen Platz. Geniesst den Blick auf den türkisblauen See und die dicht bewaldeten Berge – Tessin-Feeling am Lago di Poschiavo. Ab und an hört man einen Pfiff, wenn das rote Züglein auf dem Weg nach Tirano oder Richtung Berninapass nahe dem Hotel Halt macht. Zum prachtvollen, eleganten «Le Prese» gehören ein zauberhafter Park samt kleinem Bootshafen und Bocciabahn. Sowie ein angebautes, modernes Restaurant mit ambitionierter Küche: das «La Perla».

Dort sitzt man an weiss gedeckten Tischen. Unter schmalen, langen, horizontalen Spiegeln, mit etwas Glück ganz vorne beim panoramaartigen Fenster. Geniesst zur Einstimmung das gereichte Amuse-Bouche, frischen Geisskäse im Filoteigtäschchen und ein «knuspriges» Brotsüppchen aus der Espresso-tasse. Umsorgt von einem sympathischen Service, jungen Frauen, die sich alle erdenkliche Mühe geben, Deutsch zu sprechen. Die Speisekarte bietet neben Bekanntem und Gängigem (Pizzoccheri alla casalinga, Tagliata di manzo) auch neugierig machende Kompositionen (Risotto mit Ziegenkäse und Randenpulver, Bollito croccante alla moda dello chef). Die Weinkarte glänzt mit einer reichen Auswahl an Veltliner Gewächsen. Wir lassen uns eine Flasche Nebbiolo des reifen Sirano 2005 (I Vin-